This gas grill must be used only outdoors in a well-ventilated space and must not be used inside a building, garage, screened-in porch, gazebo or any other enclosed area.

EN

FR PG.19

NL PG.37

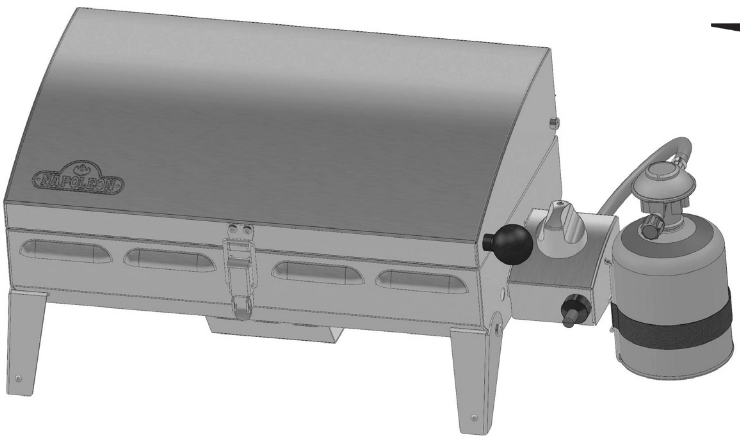
DE PG.55

RU PG.73

NAPOLEON® GOURMET GRILLS

APPLY SERIAL NUMBER LABEL FROM CARTON

Serial No.
XXXXXX000000
MODEL NO.



DO NOT DISCARD

PTSS165

DANGER

IF YOU SMELL GAS:

- **Shut off gas to the appliance.**
- **Extinguish any open flame.**
- **Open lid.**
- **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or fire department.**

WARNING

Do not try to light this appliance without reading the "LIGHTING" instructions section of this manual.

Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance. An L.P. cylinder not connected for use must not be stored in the vicinity of this or any other appliance. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

Notice to Installer: Leave these instructions with the grill owner for future reference.

CE 0558-12

Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: 1-866-820-8686
Fax: (705)725-2564 email: wecare@napoleonproducts.com web site: www.napoleongrills.com

N415-0225CE JAN 10/13

EN

THANK YOU FOR CHOOSING NAPOLEON

NAPOLEON products are designed with superior components and materials, and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. This grill has been thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from NAPOLEON.

We at Napoleon are dedicated to you, “our valued customer”. It is our goal to provide you with the necessary tools for an unforgettable grilling experience. This manual is provided to assist you in assuring your new grill is assembled, installed, maintained and cared for properly. It is important to read and understand this entire manual before operating your new grill to ensure you fully understand all the safety precautions and features your grill has to offer. By carefully following these instructions, you will enjoy years of trouble-free grilling. If this product fails to meet your expectations, for any reason, please call our customer care department at 1-866-820-8686 between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time) or visit our Website at www.napoleongrills.com.

Napoleon Gas Grill President's Warranty

NAPOLEON warrants the materials and workmanship in your new NAPOLEON gas grill against defects for a period of one year. This excludes painted finishes.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labour costs, installation or removal costs, water damage or export duties.

Conditions And Limitations

“NAPOLEON warrants its products against manufacturing defects to the original purchaser only, provided that the purchase was made through an authorized NAPOLEON dealer and is subject to the following conditions and limitations:”

This factory warranty is non-transferable and may not be extended what-so-ever by any of our representatives.

The gas grill must be installed by a licensed, authorized service technician or contractor. Installation must be done in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes.

This limited warranty does not cover damages caused by misuse, lack of maintenance, grease fires, hostile environments, accident, alterations, abuse or neglect and parts installed from other manufacturers will nullify this warranty.

This limited warranty further does not cover any scratches, dents, painted finishes, corrosion or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners, nor chipping on porcelain enamel parts, nor any components used in the installation of the gas grill.

Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided.

In the first year only, this warranty extends to the replacement of warranted parts, which are defective in material or workmanship provided that the product has been operated in accordance with the operation instructions and under normal conditions.

After the first year, with respect to this President’s Limited Lifetime Warranty NAPOLEON may, at its discretion, fully discharge all obligations with respect to this warranty by refunding to the original warranted purchaser the wholesale price of any warranted but defective part(s).

NAPOLEON will not be responsible for the installation, labor or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, and such expenses are not covered by this warranty.

Notwithstanding any provision contained in this President’s Limited Lifetime Warranty NAPOLEON’s responsibility under this warranty is defined as above and it shall not in any event extend to any incidental, consequential, or indirect damages.

This warranty defines the obligation and liability of NAPOLEON with respect to the NAPOLEON gas grill and any other warranties expressed or implied with respect to this product, its components or accessories are excluded.

NAPOLEON neither assumes, nor authorizes any third party to assume, on its behalf, any other liabilities with respect to the sale of this product.

NAPOLEON will not be responsible for: over firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds, or inadequate ventilation,

Any damages to the gas grill due to weather damage, hail, rough handling, damaging chemicals or cleaners will not be the responsibility of NAPOLEON.

The bill of sale or copy will be required together with a serial number and a model number when making any warranty claims from NAPOLEON.

NAPOLEON reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honoring any warranty claim.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labor costs, or export duties.

WARNING! **Failure to follow these instructions could result in property damage, personal injury or death. Read and follow all warnings and instructions in this manual prior to operating grill.**

Safe Operating Practices

- This gas grill must be assembled exactly according to the instructions in the manual. If the grill was store assembled, you must review the assembly instructions to confirm correct assembly and perform the required leak tests before operating the grill.
- Read the entire instruction manual before operating the gas grill.
- This gas grill must only be used outdoors in a well-ventilated space and must not be used inside a building, garage, screened in porch, gazebo or any other enclosed area.
- This gas grill is designed for propane, butane or a propane/butane mix only.
- Do not locate in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the gas grill.
- Under no circumstances should this gas grill be modified. Parts sealed by the manufacturer, licensed authorized service technician or contractor must not be manipulated by the user.
- Do not operate unit under any combustible construction.
- Maintain proper clearance to combustibles 18” (457mm) to rear of unit, 18” (457mm) to sides). Additional clearance is recommended near vinyl siding or panes of glass.
- The gas supply hose must be installed in a manner that will not allow contact with any hot surfaces of the grill while in use or in the storage/travel mode.
- The propane cartridge must be disconnected when the gas grill is not in use.
- When the propane cartridge is connected to the appliance, the gas grill and cartridge must be stored outdoors in a well-ventilated space.
- When the gas grill is to be stored indoors, the connection between the propane cartridge and the gas grill must be disconnected and the cartridge removed and stored outdoors in a well ventilated space out of reach of children. Disconnected cartridges must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- Inspect the gas supply hose before each use. If there is evidence of excessive abrasion or wear or the hose is cut, it must be replaced, prior to using the gas grill, with a replacement hose assembly specified by the grill manufacturer.
- Never store a spare cartridge under or near this grill.
- Do not route hose underneath drip pan - proper hose clearance to bottom of unit must be maintained.
- Leak test the unit before initial use, annually and whenever any gas components are replaced.
- Follow the lighting instructions carefully when operating the grill.
- Do not light burners with lid closed.
- Adults and especially children should be alerted to the hazards of high surface temperatures. Young children should be supervised near the gas grill.
- Do not leave grill unattended when operating.
- Do not move grill when hot or operating.
- Keep any electrical supply cord and gas supply hose away from any heated surfaces.
- Ensure sear plate is positioned properly.
- Clean grease tray and sear plates regularly to avoid build-up, which may lead to grease fires.
- Do not use water, beer, or any other liquids to control flare-ups.
- Do not use a pressure washer to clean any part of the unit.
- This gas grill is not intended for commercial use.
- This gas grill is not intended for and should never be used as a heater.

EN

Handle With Care

CAUTION! Use care when handling or transporting your grill to prevent damage and misalignment of internal components. Although this grill has been designed with mobility in mind, rough handling or abuse will result in damage to internal components, preventing your grill from operating properly.

Correct Disposal Of This Product

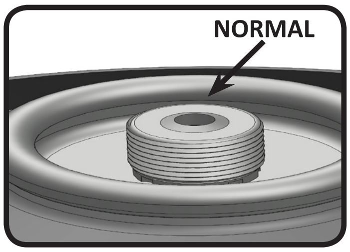


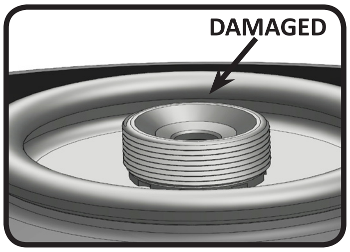
This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Gas Cartridge

Use only cartridges, which meet national and regional codes. Disposable cartridges must conform to the EN417 standard and be equipped with a lindal self-sealing valve. Cartridges must have a fuel capacity of between 430g and 460g. Cartridges must be filled with either propane or a propane / butane mix.

- Inspect the rubber o-ring on the regulator. If there is damage replace the regulator.
- Never connect a cartridge, which does not meet local codes.
- Disposable cartridges must always be secured to the side of the grill in an upright position using the retaining bracket supplied.
- Never store a spare cartridge in close proximity of an operating appliance. Cartridges must not be exposed to extreme heat or direct sunlight.
- Never over tighten the cartridge, as over tightening may cause damage to the regulator connection or the cartridge connection. This can cause a leak or restrict the flow to the unit.



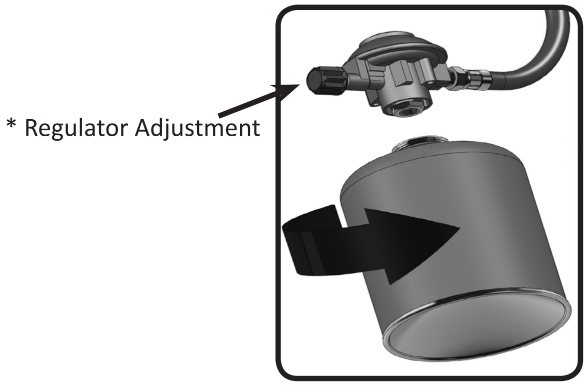


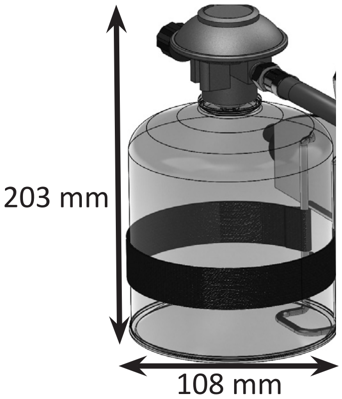
WARNING! The dust cap should be in place when the cartridge is not in use to prevent dirt and debris from entering the valve.

WARNING! Review instructions on the cartridge prior to using. A dented or rusted cartridge may be hazardous. Discard cartridge if rust particles or debris are in the connection area of the cartridge.

Cartridge Connection: Ensure that the gas regulator hose is kink free. The cartridge has a positive seating connection, which will not allow gas flow until a positive seal has been achieved. Remove the cap or plug from the cartridge. To install the cartridge simply screw it into the regulator in a clockwise direction. Hand tighten only, never use tools.

Leak test all joints prior to using the barbecue. A leak test must be performed annually, and each time a cylinder is hooked up, or part of the gas system is replaced. Disposable cartridges must be secured to the side of the grill, in an upright position, using the supplied retaining bracket. This will prevent liquid propane / butane from entering the regulator, which can cause over firing and damage to the regulator.





*** For proper operation, ensure regulator adjustment knob is hand tight (clock wise direction).**

WARNING!

- Do not route hose underneath drip pan.
- Ensure all connections are tightened using two wrenches. Do not use Teflon tape or pipe dope on any hose connection.
- Ensure the hose does not contact any high temperature surfaces, or it may melt and leak causing a fire.

Gas Hose

- If the hose and regulator are not included by the manufacturer, then only hoses and regulators which meet national and regional codes are to be used.
- Ensure that the hose does not come into contact with grease, other hot drippings, or any hot surfaces on the appliance.
- Check hose regularly. In the case of rips, melting or wear, replace hose before using the appliance.
- The hose must not be longer than 1.5m.
- Ensure that the hose is twist and kink free when installed.
- Replace the hose before expiry date printed on the hose.

Technical Data

The following table lists input values for the appliance.

Burner	Orifice Size		(Gross) Heat Input (Total)		Gas Usage (Total)	
	I	II	I	II	I	II
	#65 (0.88 mm)	#69 (0.74 mm)	3.1kW	3.0 kW	225 g/hr	218g/hr

Certified Gases / Pressures - Check rating plate to ensure that it corresponds with following list.

Gas Category	I3B/P(30)	I3+(28-30/37)	I3B/P(50)
Orifice Sizes(see above)	I	I	II
Gases / Pressures	Butane and Propane at 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane and Propane at 50mbar
Countries	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	AT, CH, DE, SK

Do not tamper with or modify regulator. Use only regulators which supply the pressure listed in the table above. For replacement, use only the regulator specified by the manufacturer.

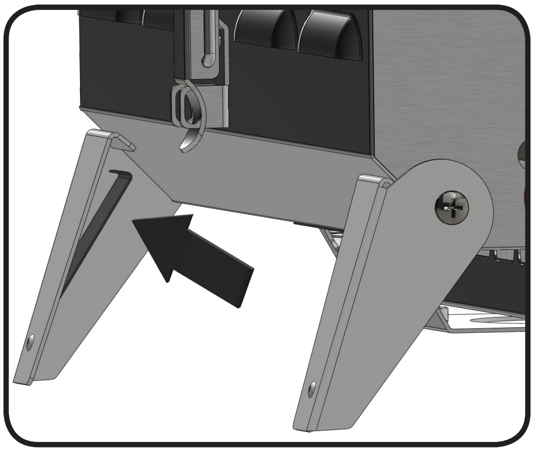
EN

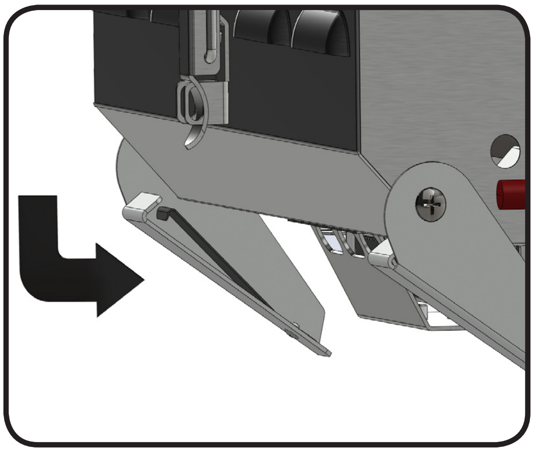
Table Top Use

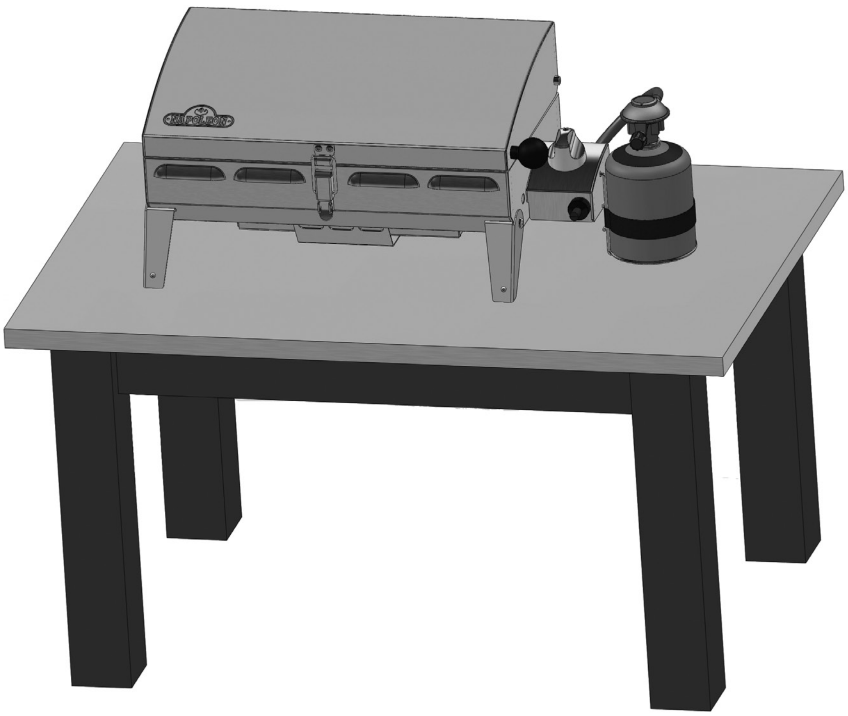
The PTSS165 has been designed with mobility in mind. With collapsible legs, the PTSS165 can be set up on most table tops. The legs fold out and lock into place, folding back into a locked position when on the go. To use on a table top, unfold the (4) legs located in each corner of your grill.

WARNING! Ensure the cartridge is secured to the side of the grill using the retaining bracket supplied.

WARNING! Do not use the grill on plastic, resin or glass table tops. Do not use the grill on combustible surfaces.







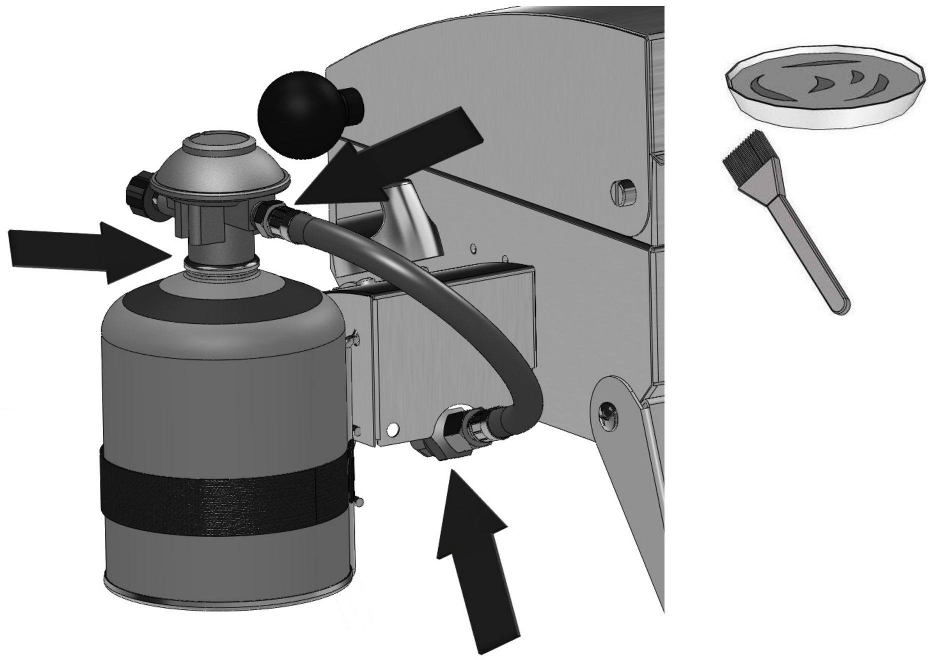
Leak Testing Instructions



WARNING! A leak test must be performed annually and each time a cylinder is hooked up or if a part of the gas system is replaced.

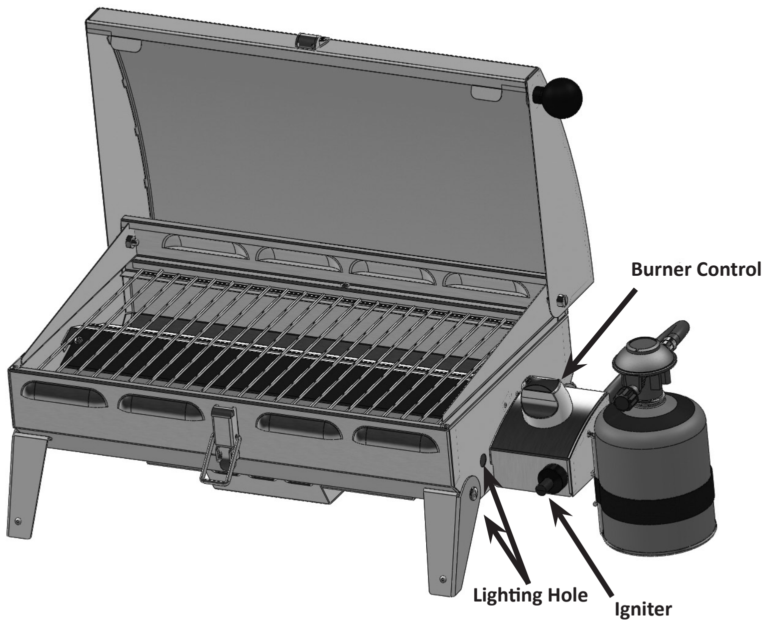
WARNING! Never use an open flame to check for gas leaks. Be certain no sparks or open flames are in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, damage to property, serious bodily injury, or death.

Leak testing: This must be done before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test, and remove all sources of ignition. See Leak Testing Diagram for areas to check. Turn all burner controls to the off position. Turn gas supply valve on. Brush a half-and-half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.
Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or have the part replaced with one recommended by the Napoleon Customer Care department and have the grill inspected by a certified gas installer.
If the leak cannot be stopped, immediately shut off the gas supply, disconnect it, and have the grill inspected by a certified gas installer or dealer. Do not use the grill until the leak has been corrected.



EN

Lighting Instructions



⚠

WARNING! Open lid.

WARNING! Ensure burner control valve is in the off position. Slowly turn the gas supply valve to high.

Main Burner Lighting
1. Open grill lid.
2. Turn burner control to the high position.
3. Press and hold the igniter until burner lights or light by match.
4. If ignition does not occur with 5 seconds, turn burner control to off. Wait 5 minutes. Repeat.

Cooking Instructions

WARNING! Do not use this grill under extended awnings. Failure to follow these instructions could result in a fire or personal injury.

DANGER! Do not put this grill in storage or travel mode immediately after use. Allow the grill to cool to the touch before moving or storing. Failure to do so could result in a fire resulting in property damage, personal injury or death.

Initial Lighting: When lit for the first time, the gas grill emits a slight odor. This is a normal temporary condition caused by the "burn-in" of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and does not occur again. Simply run the main burners on high for approximately one-half hour.

Main Burner Use: When searing foods, we recommend preheating the grill by operating all main burners in the high position with the lid closed for approximately 10 minutes. Food cooked for short periods of time (fish, vegetables) can be grilled with the lid open. Cooking with the lid closed will ensure higher, more even temperatures that can reduce cooking time and cook meat more evenly. Food that has a cooking time longer than 30 minutes, such as roasts, can be cooked indirectly (with the burner lit opposite to the food placement). When cooking very lean meats, such as chicken breasts or lean pork, the grids can be oiled before pre-heating to reduce sticking. Cooking meat with a high degree of fat content can create flare-ups. Either trim the fat or reduce temperatures to inhibit this. Should a flare-up occur, move food away from the flames and reduce the heat. Leave the lid open. See Your All Season Grill cookbook by Napoleon for more detailed instructions.

Cleaning Instructions

WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when servicing your grill.

WARNING! To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. Avoid unprotected contact with hot surfaces. Ensure all burners are turned off. Clean grill in an area where cleaning solutions will not harm decks, lawns, or patios. Do not use oven cleaner to clean any part of this gas grill. Do not use a self-cleaning oven to clean cooking grids or any other parts of the gas grill. Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the gas grill components unless cleaned regularly.

Note: Stainless steel tends to oxidize or stain in the presence of chlorides and sulfides, particularly in coastal areas and other harsh environments, such as the warm, highly humid atmosphere around pools and hot tubs. These stains could be perceived as rust, but can be easily removed or prevented. To provide stain prevention and removal, wash all stainless steel surfaces every 3-4 weeks or as often as required with fresh water and/or stainless steel cleaner.

Grids And Warming Rack: The grids and warming rack are best cleaned with a brass wire brush during the pre-heating period. Steel wool can be used for stubborn stains. It is normal that stainless grids (if equipped) will discolor permanently from regular usage due to the high temperature of the cooking surface.

Cleaning Inside The Gas Grill:- Remove the cooking grid. Use a brass wire brush to clean loose debris from the insides of the lid. Scrape sear plate with a putty knife or scraper, and use a wire brush to remove the ash. Remove the sear plate and brush debris off of the burner with a brass wire brush. Sweep all debris from inside the gas grill into the removable drip pan. Ensure that the sear plate is placed properly when reinstalled (holes towards the right end of the grill), or whenever the grill is packed away for transport.

Drip Pan: Accumulated grease is a fire hazard. Clean the drip pan frequently to avoid grease buildup. Grease and excess drippings pass through to the drip pan, located beneath the gas grill and accumulate. To clean, slide the drip pan free of the grill. Never line the drip pan with aluminum foil, sand or any other material as this could prevent the grease from flowing properly. The pan should be scraped out with a putty knife or scraper.

Cleaning The Outer Grill Surface: Do not use abrasive cleaners or steel wool on any painted, porcelain or stainless steel parts of your Napoleon Grill. Doing so will scratch the finish. Exterior grill surfaces should be cleaned with warm soapy water while the metal is still warm to the touch. To clean stainless surfaces, use a stainless steel or a non-abrasive cleaner. Always wipe in the direction of the grain. Over time, stainless steel parts discolor when heated, usually to a golden or brown hue. This discoloration is normal and does not affect the performance of the grill. Porcelain enamel components must be handled with additional care. The baked-on enamel finish is glass-like, and will chip if struck. Touch-up enamel is available from your Napoleon Grill dealer.

EN

Maintenance Instructions

We recommend this gas grill be thoroughly inspected and serviced annually by a qualified service person.

At all times keep the gas grill area free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids. Do not obstruct the flow of ventilation and combustion air.

WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your grill.

WARNING! Turn off the gas at the source and disconnect the unit before servicing. To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. A leak test must be performed annually and whenever any component of the gas train is replaced or gas smell is present.

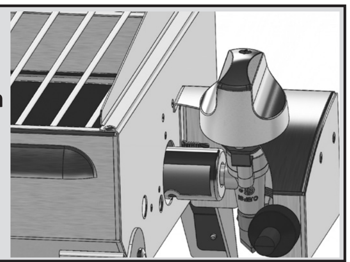
Tube Burners: The burner is made from 304 stainless steel, but extreme heat and a corrosive environment can cause surface corrosion to occur. This can be removed with a brass wire brush.

CAUTION! Beware of Spiders.

Spiders and insects are attracted to the smell of propane and natural gas. The burner is equipped with an insect screen on the air shutter, which reduces the likelihood of insects building nests inside the burner but does not entirely eliminate the problem. A nest or web can cause the burner to burn with a soft yellow or orange flame or cause a fire (flashback) at the air shutter beneath the control panel. **To clean the inside of the burner, it must be removed from the gas grill:** Remove the cooking grid and sear plate. Remove the screw that attaches the burner to the side wall. Slide the burner to the front and upwards to remove. **Cleaning:** Use a flexible venturi tube brush to clean the inside of the burner. Shake any loose debris from the burner through the gas inlet. Check the burner ports and valve orifice for blockages and use an opened paperclip to clean them. Take care not to enlarge the holes. Ensure the insect screen is clean, tight, and free of any lint or other debris.

Reinstallation: Reverse the procedure to reinstall the burner. Check that the burner orifice enters the burner when installing. Tighten screw and replace sear plate and cooking grid to complete installation.

WARNING! When reinstalling the burner after cleaning it is very important that the valve/orifice enters the burner tube before lighting your gas grill. If the valve is not inside the burner tube a fire or explosion could occur.



WARNING! Hose: Check for abrasions, melting, cuts, and cracks in the hose. If any of these conditions exist, do not use the gas grill. Have the part replaced by your Napoleon Gas Grill dealer or qualified gas installer.

Troubleshooting

Problem	Possible Causes	Solution
Low heat / Low flame when valve turned to high.	Blockage of gas. Improper preheating. Cartridge freezing up.	Check for spider webs in the burner or orifice. Preheat grill with main burners on high for 5 to 10 minutes. When cooking for long periods of time, or when the cartridge is close to being empty, or low outside air temperatures, disposable cartridges do not have enough wetted surface area to allow liquid propane to turn to vapour. Put on a fresh cartridge.
Excessive flare-ups/ uneven heat.	Improper preheating. Excessive grease and ash build up on sear plates and in drip pan. Incorrect cartridge position.	Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes. Clean sear plates and drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to cleaning instructions. Ensure cartridge is in an upright position when operating the grill, hanging from the regulator.
Burners burn with yellow flame, accompanied by the smell of gas.	Possible spider web or other debris.	Thoroughly clean burner by removing. See general maintenance instructions.
Burner will not light with the igniter, but will light with a match.	Loose electrode wire. Electrode is cracked or broken. Damaged electrode wire.	Check that electrode wire is firmly pushed onto the terminal on the back of the igniter. One spark systems must use a one spark igniter. Replace electrode. Replace electrode wire.
"Paint" appears to be peeling inside lid or hood.	Grease build-up on inside surfaces.	This is not a defect. The lid and hood are stainless steel, and will not peel. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards that flake off. Regular cleaning will prevent this. See cleaning instructions.
Burner output on "high" setting is too low. (Rumbling noise and fluttering blue flame at burner surface.)	Lack of gas. Supply hose is pinched. Dirty or clogged orifice. Spider webs or other matter in venturi tube.	Check gas level in cartridge Reposition supply hose as necessary. Clean burner orifice. Clean out venturi tube.

EN

KEEP YOUR RECEIPT AS PROOF OF PURCHASE TO VALIDATE YOUR WARRANTY.

Ordering Replacement Parts

Warranty Information

MODEL: ________________________________

DATE OF PURCHASE: ________________________________

SERIAL NUMBER: ________________________________

(Record information here for easy reference)

Before contacting the Customer Care Department, check the NAC Website for more extensive cleaning, maintenance, troubleshooting and parts replacement instructions at www.napoleongrills.com. Contact the factory directly for replacement parts and warranty claims. Our Customer Care Department is available between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time) at 1-866-820-8686 or fax at 1-705-727-4282. To process a claim, we must be provided with the following information:

1. Model and serial number of the unit.
2. Part number and description.
3. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
4. Proof of purchase (photocopy of the invoice).

In some cases the Customer Care Representative could request to have the parts returned to the factory for inspection before providing replacement parts. These parts must be shipped prepaid to the attention of the Customer Care Department with the following information enclosed:

1. Model and serial number of the unit.
2. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
3. Proof of purchase (photocopy of the invoice).
4. Return Authorization Number - provided by the Customer Care Representative.

Before contacting customer care, please note that the following items are not covered by the warranty:

Costs for transportation, brokerage or export duties.

Labor costs for removal and reinstallation.

Costs for service calls to diagnose problems.

Discoloration of stainless steel parts.

Part failure due to lack of cleaning and maintenance, or use of improper cleaners (oven cleaner).

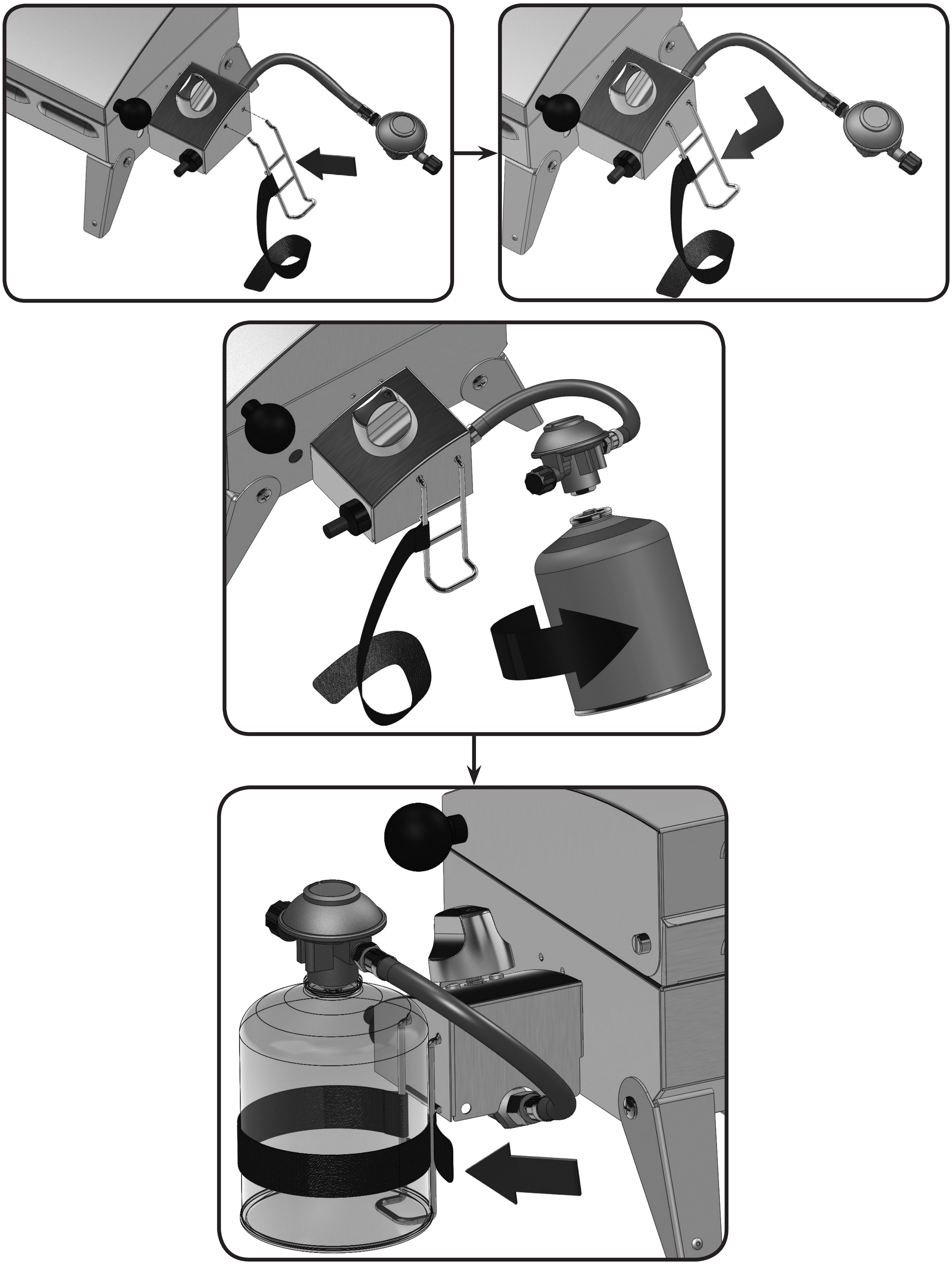
CAUTION! During unpacking and assembly we recommended you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners might be sharp and could cause cuts if handled incorrectly.

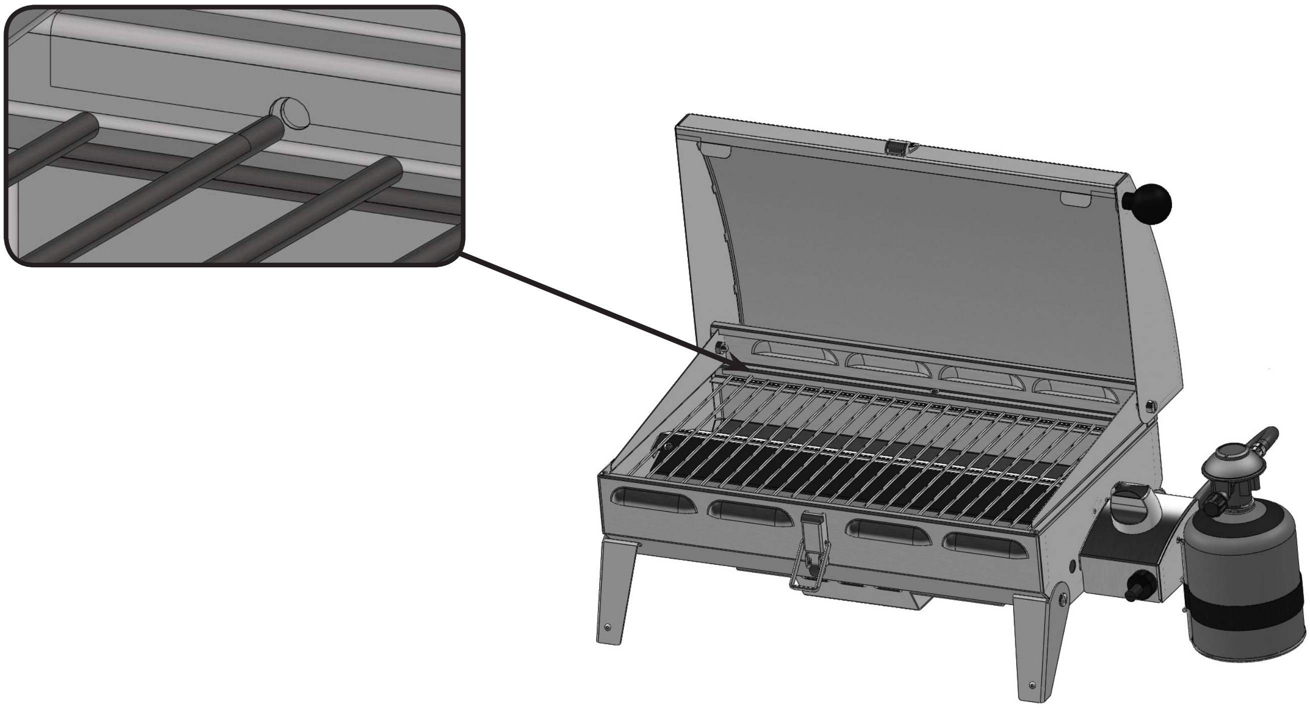
Getting Started

1. Remove all cart panels, hardware, and grill head from carton. Raise lid and remove any components packed inside. Use the parts list to ensure all necessary parts are included.
2. Do not destroy packaging until the grill has been fully assembled and operates to your satisfaction.
3. Assemble the grill where it is to be used, lay down cardboard or a towel to protect parts from being lost or damaged while assembling.
4. **Most stainless steel parts are supplied with a protective plastic coating that must be removed prior to using grill.**
5. Follow all instructions in the order that they are laid out in this manual.
6. Two people are required to lift the grill head onto the assembled cart.

If you have any questions about assembly or grill operation, or if there are damaged or missing parts please call our Customer Care Department at 1-866-820-8686 between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time).

EN



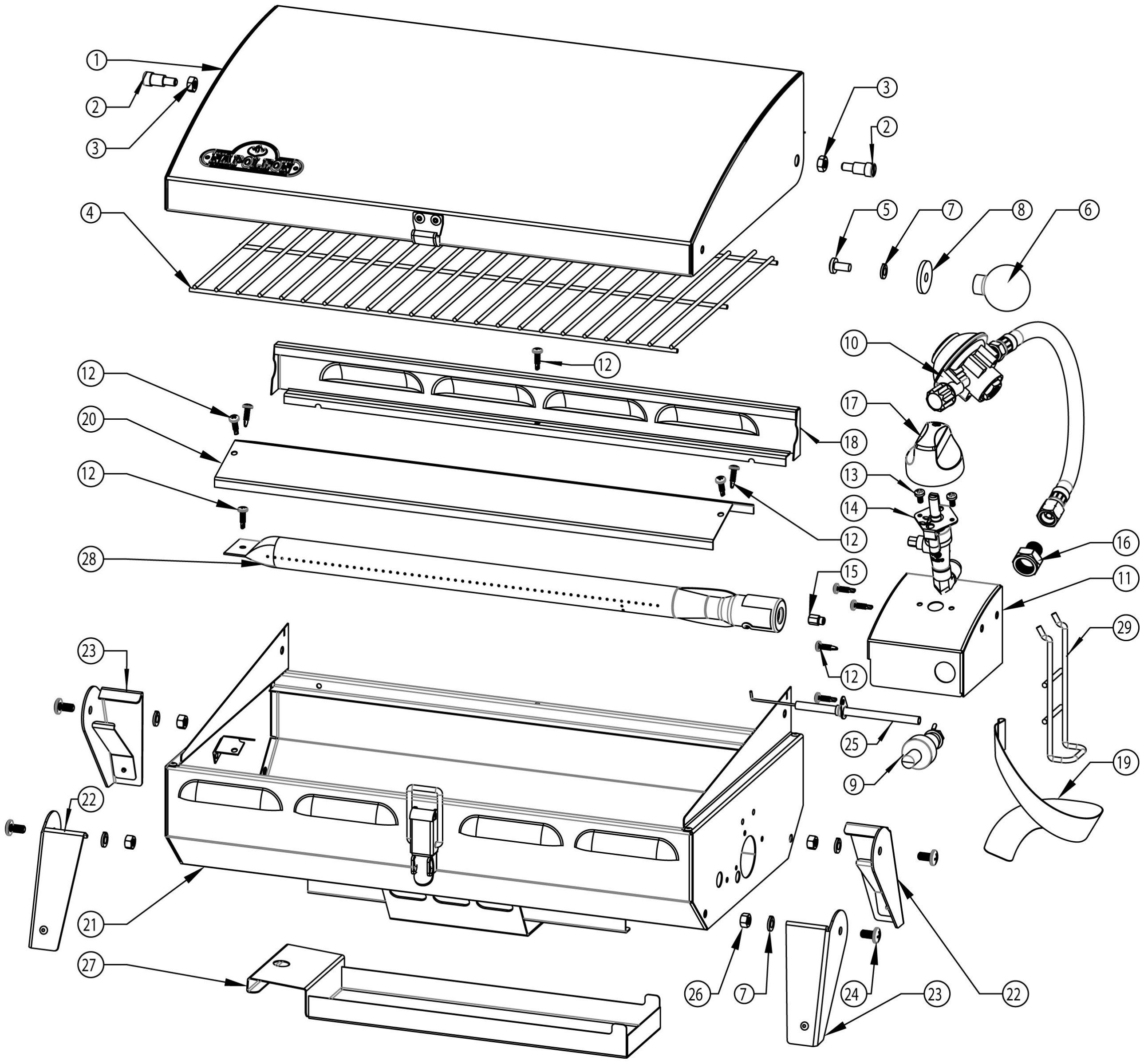


EN

Parts List

Item	Part #	Description	
1	n010-0666	stainless steel lid assembly	x
2	n570-0095	lid pivot screw	x
3	n450-0025	locking nut 1/4-20	x
4	n305-0075	cooking grid	x
5	n570-0017	1/4-20 x 1/2”screw	x
6	n325-0066	lid handle	x
7	n735-0003	1/4” lock washer	x
8	n735-0001	insulated washer	x
9	n357-0018	igniter	x
10	n530-0040	regulator 29 mbar	x
	n530-0041	regulator 50 mbar	x
11	n010-0670	valve housing	x
12	n570-0013	#8 x 5/8” screw	x
13	n570-0078	M4 X 8mm screw	x
14	n725-0042	valve c/w orifice 29mbar	x
15	N455-0069	orifice 50mbar	x
16	n255-0014	fitting	x
17	n380-0019r	burner control knob	x
18	n335-0055	hood	x
19	n640-0003	tank strap	x
20	n305-0074	sear plate	x
21	n010-0665	base	x
22	n010-0748	leg “A”	x
23	n010-0749	leg “B”	x
24	z570-0024	M6 x 12mm screw	x
25	n240-0027	main burner electrode	x
26	n450-0030	locking nut M6	x
27	n710-0067	drip pan	x
28	n100-0042	main burner	x
29	n160-0024	tank retainer clip	x
	63030	carry bag	x

Parts Diagram



EN

NAPOLEON® GOURMET GRILLS

FAX TO: 705 727 4282

ACCESSORIES & PARTS ORDER FORM

PLEASE PRINT CLEARLY

CONTACT NAME:____

SHIP TO :____

____

____

____

TEL :_________________________________ **FAX :**______________________________

EMAIL: ____

VISA OR MASTERCARD # :_______________________________________ **EXPIRY DATE:** _____________

SIGNATURE:____

QUANTITY	PART NUMBER	DESCRIPTION

TAXES MAY APPLY
SHIPPING EXTRA

IF CONFIRMATION IS REQUIRED PLEASE INCLUDE A FAX NUMBER OR EMAIL ADDRESS

Ce gril doit être utilisé uniquement à l’extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l’intérieur d’un bâtiment, d’un garage, un gazebo, une véranda avec paramoustique, ou de tout autre endroit fermé.

APPOSEZ LÉTIQUETTE DU NUMERO DE SERIE DU CARTON

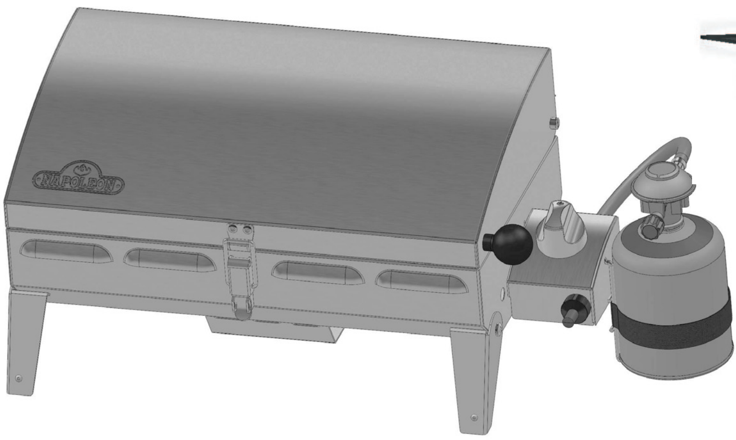
Nº de série
XXXXXX000000
Nº DE MODÈLE

FR

NAPOLEON®
GOURMET GRILLS

NE PAS JETER

PTSS165



⚠ DANGER

SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- **Fermez l’alimentation en gaz à l’appareil.**
- **Éteignez toute flamme nue.**
- **Ouvrez le couvercle.**
- **Si l’odeur persiste, éloignez-vous de l’appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des incendies.**

⚠ AVERTISSEMENT

Ne tentez pas d’allumer cet appareil avant d’avoir lu la section “INSTRUCTIONS D’ALLUMAGE” de ce manuel.

Pour votre sécurité n’entreposez pas et n’utilisez pas d’essence ou autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet ou tout autre appareil. Une bonbonne de propane de propane non branchée ne devrait pas être entreposée à proximité de cet ou de tout autre appareil. Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un feu ou une explosion pourraient s’ensuivre, causant des dommages à la propriété, des blessures corporelles ou des pertes de vie.

Note à l’installateur : Laissez ces instructions au propriétaire du gril pour consultation ultérieure.

0558-12

Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: 1-866-820-8686
Fax: (705)725-2564 email: wecare@napoleonproducts.com web site: www.napoleongrills.com

N415-0225CE JAN 10/13

FR

MERCI D'AVOIR CHOISI NAPOLÉON

Les produits NAPOLÉON sont conçus avec des composants et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Ce gril a été soigneusement inspecté par un technicien qualifié avant d'être emballé et expédié pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de NAPOLÉON.

Chez Napoléon, notre priorité c'est vous, cher client. Notre objectif est de vous fournir les outils nécessaires pour rendre inoubliable cette expérience de cuisson sur le gril. Ce manuel vous est fourni pour vous aider lors de l'assemblage, l'installation et l'entretien de votre nouveau gril. Il est important de lire et de comprendre ce manuel en entier avant d'utiliser votre nouveau gril afin de vous assurer de bien comprendre toutes les consignes de sécurité et toutes les caractéristiques de votre gril. En suivant attentivement les instructions de ce manuel, vous profiterez de votre gril pendant de nombreuses années, et ce, sans tracas. Si nous ne répondons pas à vos attentes pour quelque raison que ce soit, veuillez contacter notre département du service aux consommateurs au 1-866-820-8686 entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est) ou visitez notre site Web.

Garantie Du Président Gril À Gaz Napoléon

NAPOLÉON garantit les matériaux et la fabrication de votre nouveau gril à gaz NAPOLÉON contre les défauts pour une période d'un an. Ceci exclut les finis peints.

NAPOLÉON n'est pas responsable des frais de transport, des coûts de main-d'œuvre, d'installation ou d'enlèvement, des frais causés par des dégâts d'eau ou des droits d'exportation.

Conditions Et Limitations

"NAPOLÉON garantit ses produits contre tous défauts de fabrication à l'acheteur d'origine seulement, là condition que l'achat ait été fait par l'entremise d'un représentant autorisé NAPOLÉON et sous réserve des conditions et limitations suivantes."

Cette garantie d'usine n'est pas transférable et ne peut être prolongée par aucun de nos représentants qu'elle qu'en soit la raison.

Le gril à gaz doit être installé par un installateur ou entrepreneur qualifié. L'installation doit être faite conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes d'incendie et de construction locaux et nationaux.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par un usage impropre, un manque d'entretien, feux de graisse, un environnement inadéquat, un accident, des modifications, de l'abus ou de la négligence. L'installation de pièces d'autres fabricants annulera cette garantie.

Cette garantie limitée ne couvre pas non plus les éraflures, les bosselures, la corrosion ou la décoloration causés par la chaleur ou les produits d'entretien chimiques et abrasifs ni l'écaillage des pièces de porcelaine émaillée ni les composantes utilisées dans l'installation du gril à gaz.

Dans le cas d'une détérioration des composantes causant un mauvais fonctionnement pendant la période couverte par la garantie, un remplacement part des composantes sera effectué.

Au cours de la première année seulement, cette garantie s'applique à la réparation ou au remplacement des pièces garanties dont les matériaux ou la fabrication sont défectueux à la condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions d'opération et dans des conditions normales.

Après la première année, selon cette Garantie à vie limitée du Président NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se libérer complètement de toutes ses obligations en ce qui concerne cette garantie en remboursant à l'acheteur d'origine le prix de gros de toutes pièces garanties qui sont défectueuses.

NAPOLÉON ne sera pas responsable de l'installation, main-d'oeuvre ou autres coûts ou dépenses relatives à la réinstallation d'une pièce garantie car de telles dépenses ne sont pas couvertes par cette garantie.

Nonobstant toutes les dispositions contenues dans cette Garantie à vie limitée du Président, la responsabilité de NAPOLÉON sous cette garantie est définie comme ci-dessus et elle ne s'appliquera à aucun dommage accidentel, consécutif ou indirect.

Cette garantie définit les obligations et responsabilités de NAPOLÉON en ce qui concerne le gril à gaz NAPOLÉON. Tout autre garantie énoncée ou implicite en ce qui concerne ce produit, ses composantes ou accessoires est exclue.

NAPOLÉON n'endosse ni n'autorise aucun tiers à assumer en son nom, tout autre responsabilité concernant la vente de ce produit. NAPOLÉON ne se tiendra pas responsable d'une surchauffe ou d'explosions causées par des conditions environnementales tel que des vents forts ou une ventilation inappropriée.

Tous dommages causés au gril par la température, un usage abusif ou l'utilisation de produits d'entretien chimiques ou abrasifs ne seront pas la responsabilité de NAPOLÉON.

La facture ou une copie sera requise ainsi que le numéro de série et de modèle du gril lors d'une réclamation auprès de NAPOLÉON.

NAPOLÉON se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tous produits ou pièces avant d'approuver les réclamations.

NAPOLÉON n'assumera aucun frais de transport, de main-d'oeuvre ou taxes d'exportation.

⚠ **AVERTISSEMENT! Si ces instructions ne sont pas suivies, des dommages matériels, des blessures corporelles ou des pertes de vie pourraient s'ensuivre. Lisez et respectez tous les avertissements et les instructions de ce manuel avant de faire fonctionner le gril.**

Pratiques Sécuritaires D'utilisation

- Ce gril à gaz doit être assemblé conformément aux instructions du manuel. Si le gril a été assemblé en magasin, vous devez réviser les instructions d'assemblage afin de confirmer que le gril ait été assemblé correctement et aussi pour effectuer un test de détection de fuite avant d'utiliser le gril.
- Lire le manuel d'instructions en entier avant d'utiliser le gril.
- Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, un gazebo, une véranda avec paramoustique, ou de tout autre endroit fermé.
- Ce gril à gaz est conçu pour fonctionner avec du propane, du butane ou un mélange de propane/ butane seulement.
- N'installez pas le gril dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril.
- Ce gril ne devra être modifié en aucun cas. Les composants scellés par le fabricant, le technicien de service autorisé ou le contractant ne doivent pas être manipulés par l'utilisateur.
- Ne pas fonctionnez le gril sous une construction combustible non protégée.
- Respecter les dégagements recommandés aux matériaux combustibles (457mm) à l'arrière du gril et (457mm) sur les côtés). Un dégagement plus grand est recommandé à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une surface vitrée.
- Le tuyau d'alimentation en gaz doit être installé de façon à ce qu'il n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes du gril lors du fonctionnement ou lors de l'entreposage et des déplacements.
- La cartouche de propane doit être débranchée lorsque le gril à gaz n'est pas utilisé.
- Lorsque la cartouche de propane est branchée à l 'appareil, le gril à gaz et la cartouche doivent être entreposés à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.
- Lorsque le gril doit être entreposé à l'intérieur, la cartouche de propane doit être débranchée du gril et entreposée à l'extérieur dans un endroit bien aéré, hors de la portée des enfants.
- Les cartouches de propane ne doivent en aucun temps être entreposées à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.
- Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. S'il montre des signes de fendillement excessif, d'usure ou s'il est coupé, il doit être remplacé par un ensemble de rechange spécifié par le fabricant avant d'utiliser le gril.
- N'entreposez pas de cartouche de rechange sous ce gril ou à proximité.
- Ne pas passer le tuyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement - le dégagement requis entre le tuyau et le fond de la cuve doit être maintenu.
- Faire un test de détection de fuites avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée.
- Suivre les instructions d'allumage à la lettre lorsque vous utilisez votre gril.
- Ne pas allumer les brûleurs avec le couvercle fermé.
- Les adultes et particulièrement les enfants doivent être sensibilisés aux risques que représentent les surfaces exposées à des températures élevées. Surveillez les jeunes enfants lorsqu'ils sont près du gril.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Ne pas déplacer le gril pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.
- Gardez les cordons électriques et les tuyaux d'alimentation en gaz éloignés des surfaces chauffantes.
- S'assurer que la plaque de brûleur est installée de façon adéquate.
- Nettoyer le tiroir d'égouttement et la plaque de brûleur régulièrement pour éviter les feux de graisse.
- Ne pas utiliser d'eau, de bière ou autre liquide pour contrôler les poussées de flamme.
- N'utilisez pas un pulvérisateur pour nettoyer l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
- Ce gril à gaz n'est pas conçu et ne doit jamais être utilisé comme appareil de chauffage.

Manipuler Avec Soin

ATTENTION! Manipulez ou transportez votre gril avec soin afin de prévenir tout dommage et dés-alignement des composantes internes. Malgré que le gril a été conçu pour avoir une certaine mobilité, toute manipulation brusque ou de l'abus causeront des dommages aux composantes internes, nuisant ainsi au bon fonctionnement de votre gril.

FR

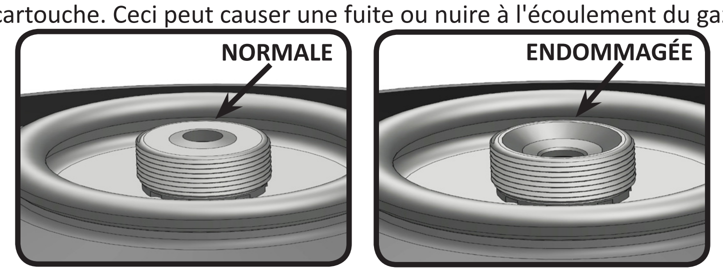
Mise au rebut du produit

À travers l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être mis au rebut avec les autres ordures ménagères. Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les déchets non contrôlés, veuillez recycler l'appareil de manière responsable afin d'encourager la réutilisation durable de ressources de matériaux. Afin de retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour ou de récupération ou contactez le revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté. Ils peuvent reprendre l'appareil afin de le faire recycler et ainsi protéger l'environnement.

Cartouche de gaz

N'utilisez que des cartouches de gaz qui répondent aux exigences des normes régionales et nationales. Les cartouches jetables doivent se conformer aux exigences de la norme EN417 et être munies d'une soupape étanche lindal. Les cartouches doivent avoir une capacité entre 430 g et 460 g. Les cartouches doivent être remplies avec du propane ou un mélange de propane/butane.

- Inspectez le joint annulaire sur le régulateur. S'il est endommagé, remplacez le régulateur.
- Ne branchez jamais une cartouche qui ne répond pas aux exigences des normes locales.
- Les cartouches jetables doivent être fixées en tout temps sur le côté du gril, à la verticale, à l'aide du support de retenue fourni.
- N'entreposez jamais de cartouche de rechange à proximité d'un appareil en fonction. Les cartouches ne doivent pas être exposées à la chaleur extrême ou à la lumière directe du soleil.
- Ne serrez pas trop la cartouche, car le serrage excessif peut endommager le raccord du régulateur ou celui de la cartouche. Ceci peut causer une fuite ou nuire à l'écoulement du gaz vers l'appareil.

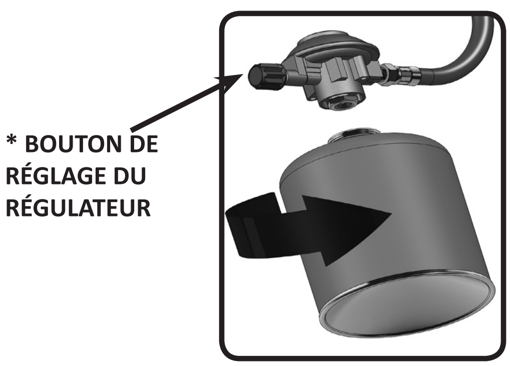


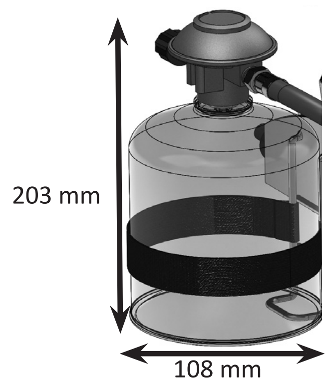
AVERTISSEMENT! Le bouchon devrait être mis en place lorsque la cartouche n'est pas utilisée afin d'empêcher la saleté et les débris de pénétrer dans la soupape.

AVERTISSEMENT! Lisez les instructions sur la cartouche avant d'utiliser. Une cartouche bosselée ou rouillée peut être dangereuse. Jetez la cartouche si vous apercevez des particules de rouille ou des débris dans la zone de connexion de la cartouche.

Branchement de la cartouche : Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz est sans anomalie. La cartouche possède un raccord qui empêche l'écoulement du gaz jusqu'à ce qu'un joint étanche soit obtenu. Enlevez le bouchon de la cartouche. Pour installer la cartouche, vissez-la dans le régulateur dans un sens horaire. Serrez à la main seulement, ne jamais utiliser d'outils.

Faites un test de détection de fuites avant d'utiliser le gril. Un test de détection de fuites doit être fait annuellement et à chaque fois qu'une cartouche est branchée ou qu'une pièce du système de gaz est remplacée. Les cartouches jetables doivent être fixées sur le côté du gril, à la verticale, à l'aide du support de retenue fourni. Ceci empêchera le propane liquide/butane d'entrer dans le régulateur, ce qui pourrait causer une surchauffe et endommager le régulateur.





*** Pour un fonctionnement adéquat, assurez-vous que le bouton de réglage du régulateur soit serré à la main (dans le sens horaire).**

AVERTISSEMENT!

- Ne pas passer le tuyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement.
- Assurez-vous que tous les raccordements de boyaux sont serrés à l'aide de deux clés. N'utilisez pas de ruban de Téflon ou de composé pour raccord de tuyau sur les raccordements.
- Assurez-vous que le boyau ne touche à aucune surface à haute température sinon il risque de fondre, de provoquer une fuite et causer un feu.

FR

Tuyau De Gaz

- Si le tuyau et le régulateur ne sont pas fournis par le fabricant, seuls les tuyaux et les régulateurs se conformant aux exigences des normes nationales et régionales peuvent être utilisés.
- Assurez-vous que le tuyau n'entre pas en contact avec de la graisse, d'autres jus de cuisson chauds ou toute surface chaude sur l'appareil.
- Inspectez le tuyau régulièrement. Si le tuyau montre des signes de fendillement, de fonte ou d'usure, remplacez le tuyau avant d'utiliser l'appareil.
- Le tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m de longueur.
- Assurez-vous que le tuyau ne soit pas plié ou tordu lorsque installé.
- Remplacez le tuyau avant la date d'expiration imprimée sur celui-ci.

Données Technique

Le tableau ci-dessous affiche les valeurs d'entrée de l'appareil.

Brûleur	Taille De L'injecteur		(Brut) Entrée De Chaleur (Total)		Utilisation De Gaz (Total)	
	I	II	I	II	I	II
	#65 (0.88 mm)	#69 (0.74 mm)	3.1kW	3.0 kW	225 g/hr	218g/hr

Gaz certifiés / pressions - Vérifiez la plaque d'homologation pour vous assurer qu'elle corresponde avec la liste suivante.

Catégorie de gaz	I3B/P(30)	I3+(28-30/37)	I3B/P(50)
Grandeurs de l'injecteur (voir ci-dessus)	I	I	II
Gaz / pressions	Butane et Propane à 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane et Propane à 50mbar
Pays	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	AT, CH, DE, SK

Ne démontez pas et ne modifiez pas le régulateur. Ne démontez pas et ne modifiez pas le régulateur. N'utilisez que des régulateurs fournissant les pressions affichées dans le tableau ci-dessus. Pour un remplacement, n'utilisez que le régulateur indiqué par le fabricant.

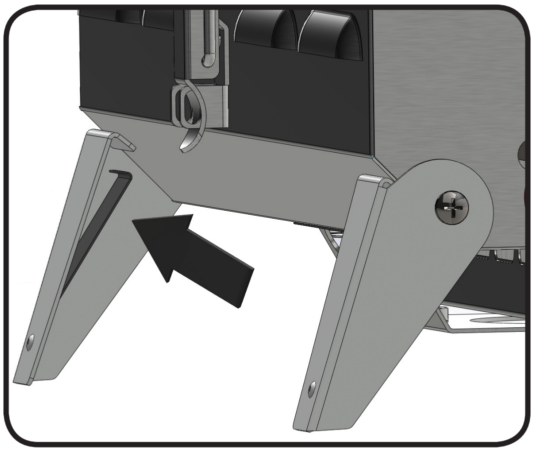
FR

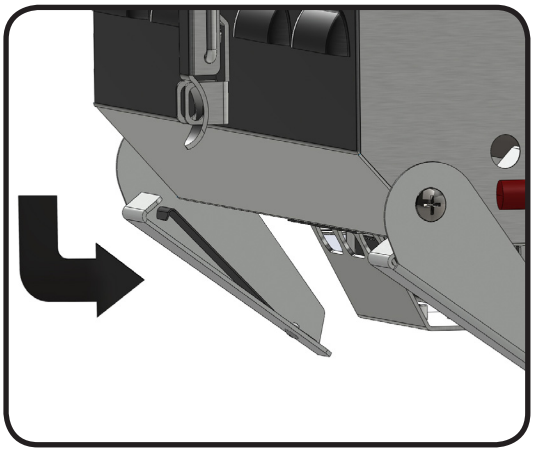
Utilisation sur une table

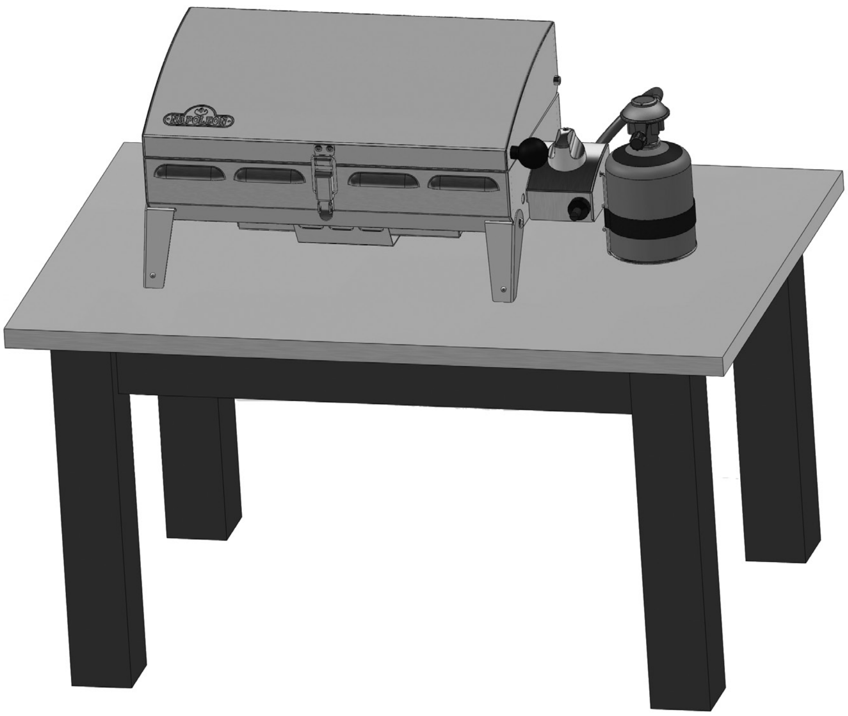
Le PTSS165 a été conçu avec la mobilité à l'esprit. Grâce à ses pattes pliantes, le PTSS165 peut être installé sur la plupart des tables. Les pattes se déplient et bloquent en place pour ensuite se replier lors de vos déplacements. Pour l'utiliser sur une table, dépliez les (4) pattes situées à chaque coin de votre gril.

AVERTISSEMENT! Assurez-vous que la cartouche soit fixée sur le côté du gril à l'aide du support de retenue fourni.

AVERTISSEMENT! N'utilisez pas le gril sur des surfaces de table en plastique, en résine ou en verre. N'utilisez pas le gril sur des surfaces combustibles.







Test De Détection De Fuites



AVERTISSEMENT! Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée

AVERTISSEMENT! N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier pour des fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune étincelle ni flamme nue à proximité de l'endroit à vérifier. Les étincelles ou les flammes nues provoqueront un feu ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures graves ou des pertes de vie.

FR

Test De Fuites: Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.

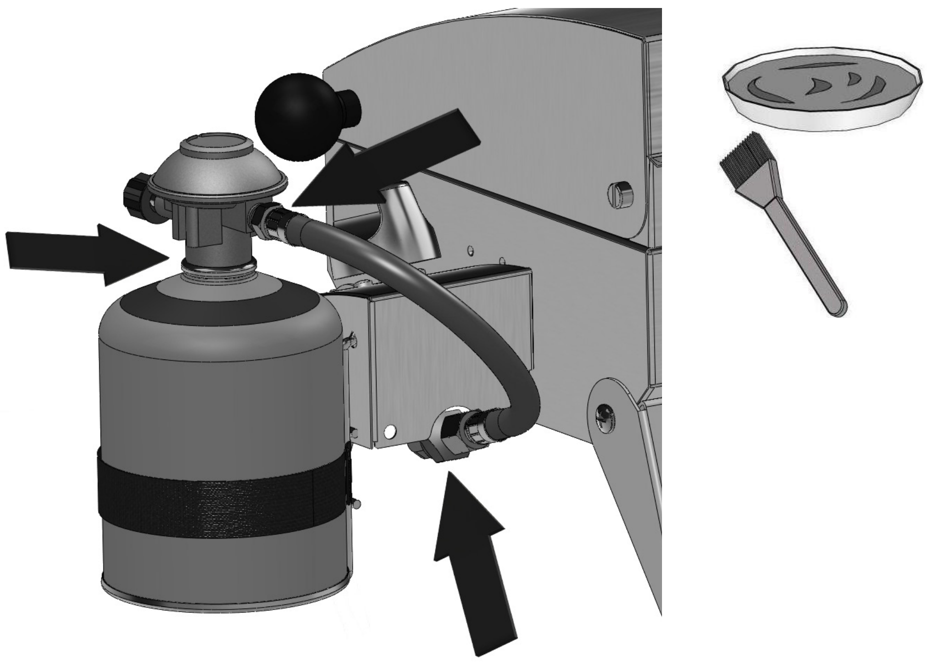
1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.

2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.

3 - Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le détaillant.

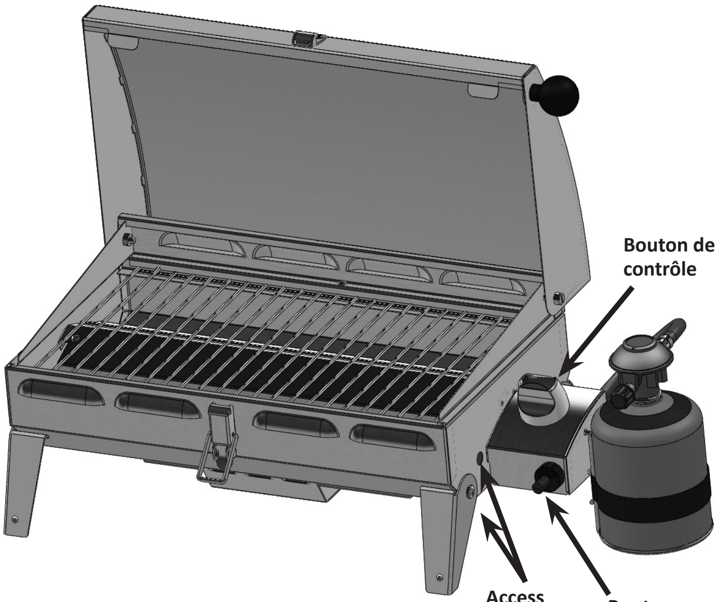
4 - Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.

5 - Fermez la soupape de la bonbonne.



FR

Instruction D’allumage



AVERTISSEMENT! Ouvrez le couvercle.

AVERTISSEMENT! Fermez les boutons de contrôle des brûleurs en position d’arrêt, ouvrez la soupape d’alimentation en gaz lentement.

Allumage Du Brûleur Principal.
1. Ouvrez le couvercle.
2. Tournez le bouton de contrôle du brûleur à “high”.
3. Appuyez et gardez enfoncé l’allumeur jusqu’à ce que le brûleur s’allume ou allumez avec une allumette.
4. Si l’allumage ne se produit pas à l’intérieur de 5 secondes, fermez le bouton de contrôle du brûleur, attendez 5 minutes puis repétéz la procédure.

Instructions D'opération

AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser cet appareil sous un auvent. Le non respect de cette mesure de sécurité pourrait entraîner un incendie ou de blessures.

DANGER! Attendre que le gril soit froid avant de le ranger. Le non respect de cette mesure de sécurité pourrait entraîner un incendie causant des dommages ã la propriété, des blessures ou la mort.

Éclairage initial: Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le gril dégagera une légère odeur. Ceci est un phénomène normal et temporaire causé par l'évaporation des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus. Allumez simplement les brûleurs de cuve à "high" pendant une demi-heure.

Utilisation Du Brûleur: Avant de cuire les aliments il est recommandé de préchauffer le gril à "high" avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes. Les aliments à cuisson courte (poisson, légumes) peuvent être grillés avec le couvercle ouvert. Une cuisson avec le couvercle fermé procurera des températures plus élevées et plus constantes qui réduiront la période de cuisson et cuiront la viande de façon plus égale. Les aliments qui requièrent un temps de cuisson de plus de 30 minutes, tels que les rôtis, peuvent être cuits en utilisant la méthode indirecte (avec le brûleur allumé du côté opposé à l'emplacement de la viande). Lorsque vous faites cuire des viandes très maigres, comme une poitrine de poulet ou du porc maigre, il est à conseiller de huiler les grilles de cuisson avant le préchauffage ce qui aura pour effet d'empêcher la viande de trop coller aux grilles. Le fait de cuire de la viande avec beaucoup de gras, peut causer des flambées soudaines. Il suffit alors d'enlever le gras avant la cuisson ou de réduire la température pour remédier à ce problème. En cas de flambées, éloignez les aliments de la flamme et réduisez la température. Gardez le couvercle ouvert. Pour des instructions plus détaillées, veuillez consulter le "Livre de recettes toutes saisons" de NAPOLEON.

Nettoyage

AVERTISSEMENT! Portez toujours des gants protecteurs et des lunettes de sécurité lorsque vous l'entretien votre gril.

AVERTISSEMENT! Assurez-vous que les brûleurs sont éteints avant de nettoyer. Éviter tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre gril dans un endroit où les produits de nettoyage n'endommageront pas votre patio, terrain ou terrasse. N'utilisez pas de produit de nettoyage à fourneau pour nettoyer votre gril. La sauce BBQ et le sel sont très corrosifs et causeront une détérioration très rapide de votre gril à moins que vous ne fassiez un nettoyage régulier.

Note : L'acier inoxydable a tendance à s'oxyder ou à tacher en présence de chlorures et de sulfures que l'on retrouve particulièrement dans les zones côtières ainsi que dans les environnements chauds et humides tels que les piscines et les spas. Ces taches peuvent être prises pour de la rouille mais il peuvent être facilement enlevées et même évitées. Afin de prévenir les taches, nettoyez toutes les surfaces en acier inoxydable à toutes les trois à quatre semaines ou au besoin avec de l'eau douce et un nettoyant à acier inoxydable.

Les Grilles De Cuisson Et La Grille-Réchaud: Les grilles de cuisson et la grille-réchaud sont plus faciles à nettoyer durant la période de préchauffage en utilisant une brosse en laiton. Une laine d'acier peut être utilisée pour les taches les plus rebelles. Les grilles en acier inoxydable (si équipé) vont changer de couleur en permanence dû à la chaleur excessive de la surface de cuisson.

Nettoyage De L'intérieur Du Gril: Enlevez la grille de cuisson. Utilisez une brosse en laiton pour enlever les débris non incrustés à l'intérieur du couvercle. Grattez la plaque de brûleur avec un couteau à mastic ou un grattoir puis utilisez une brosse en laiton pour enlever les dépôts de carbone. Retirez la plaque de brûleur et nettoyez les débris sur le brûleur à l'aide de la brosse. Nettoyez tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du gril en les faisant tomber dans le tiroir d'égouttement. Assurez-vous que la plaque de brûleur est réinstallée de façon adéquate après le nettoyage (les trous orientés vers le côté droit du gril) ou suite au transport du gril.

Nettoyage Du Tiroir D'égouttement : Sortez le tiroir d'égouttement pour en faciliter le nettoyage. Il devrait être nettoyé fréquemment afin d'éviter une accumulation de graisse. La graisse et les jus de cuisson s'accumulent dans le tiroir d'égouttement qui se trouve sous le gril. L'accumulation de graisse peut créer un risque de feu. Ne tapissez jamais votre tiroir d'égouttement avec du papier d'aluminium car ceci aurait pour effet de nuire à l'approvisionnement en air nécessaire au bon fonctionnement du brûleur. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir.

FR

Nettoyage De L’extérieur Du Gril: N’utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les pièces peintes, de fini porcelaine ou en acier inoxydable. Les éléments en porcelaine émaillée doivent être manipulés avec soin. Le fini émaillée étant cuit il devient comme du verre; il s’ébrèchera au moindre choc. Vous pouvez vous procurer de la peinture émaillée pour les retouches chez votre détaillant NAPOLEON. Utilisez une solution d’eau savonneuse chaude pour nettoyer l’extérieur du gril pendant qu’il est encore tiède au toucher. Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable utilisez un produit de nettoyage à acier inoxydable ou un produit de nettoyage tout usage sans abrasif. Frottez toujours dans le sens du grain. N’utilisez pas de laine d’acier car elle égratignerait le fini. Les pièces en acier inoxydable vont décolorer sous l’effet de la chaleur pour habituellement prendre une couleur dorée ou brune. Cette décoloration est normale et n’affectera pas la performance du gril.

Instructions D’entretien

Nous vous conseillons de faire inspecter ce gril à gaz annuellement par un technicien de service qualifié.

L'emplacement du gril à gaz doit être gardé libre de tous matériaux combustibles, essence ou autres liquides et vapeurs inflammables en tout temps. Les apports d’air comburant et d’air de ventilation ne doivent pas être obstrués.

AVERTISSEMENT! Portez toujours des gants protecteurs et des lunettes de sécurité lorsque vous nettoyez votre gril.

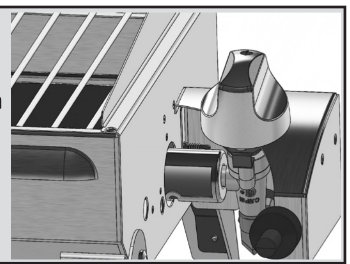
AVERTISSEMENT! Fermez le gaz à la source et débranchez l’appareil avant l’entretien. L’entretien devrait être effectué seulement lorsque le gril est froid pour éviter toutes possibilités de brûlure. Un test de détection de fuites devrait être effectué annuellement ou à chaque fois qu’une composante de gaz est remplacée.

Brûleur En Tube: Le brûleur est fabriqué d’acier inoxydable 304, mais puisqu’il est soumis à des chaleurs extrêmes et à un environnement corrosif, la corrosion superficielle finit par survenir. Utilisez une brosse en laiton pour enlever la corrosion superficielle. Nettoyez tous les orifices obstrués à l’aide d’un trombone déplié. N’agrandissez pas les orifices du brûleur.

ATTENTION! Aux Araignées

Les araignées et les insectes sont attirés par l’odeur du propane et du gaz naturel. Le brûleur est équipé d’un protecteur contre les insectes sur les venturis, ce qui réduira la possibilité que des insectes fassent leur nid à l’intérieur du brûleur, mais il n’élimine pas complètement le problème. Le nid ou la toile causera le brûleur à produire une flamme lâche de couleur jaune ou orange ou causera un feu (retour de flamme) au niveau du volet d’air sous le boîtier du régulateur. Pour nettoyer l’intérieur du brûleur vous devez le retirer du gril. Retirez la grille de cuisson et la plaque de brûleur. Retirez la vis qui fixe le brûleur à la paroi latérale du gril. Glissez le brûleur vers l’avant et vers le haut pour le retirer. Utilisez une brosse flexible de venturi pour nettoyer l’intérieur du brûleur. Secouez tous les débris hors du brûleur en les faisant sortir par l’ouverture de l’arrivée du gaz. Assurez-vous que les orifices du brûleur ne sont pas obstrués. Nettoyez tous les orifices obstrués à l’aide d’un trombone déplié. Assurez-vous que le protecteur contre les insectes est propre et exempt de fibres ou autres débris. Vérifiez également que l’orifice de la soupape est propre. N’agrandissez surtout pas l’orifice. Réinstallez le brûleur en suivant la procédure inverse. Lors de la réinstallation, assurez-vous que l’orifice le brûleur pénètre dans le brûleur. Remettez en place la plaque de brûleur et serrez la vis afin de compléter l’installation.

AVERTISSEMENT! Lors de la réinstallation du brûleur après le nettoyage, il est très important que la soupape / l’orifice entre dans le brûleur avant que vous allumiez votre gril à gaz. Si la soupape n’est pas à l’intérieur du brûleur, un feu ou une explosion pourrait survenir.



AVERTISSEMENT! Boyau: Vérifiez l’usure, coupures, craquelures ou s’il est fondu. Si vous découvrez une de ces défectuosités, n’utilisez pas votre gril. Faites remplacer la pièce par votre détaillant NAPOLEON ou par un installateur qualifié.

Guide De Dépannage

FR

Problème	Causes possibles	Solutions
Faible chaleur/petite flamme lorsque le bouton de contrôle est à “high”.	Le débit du gaz est bloqué. Mauvais préchauffage. La bonbonne ne suffit pas à la demande.	Vérifiez pour des toiles d’araignée à l’intérieur du brûleur ou de l’orifice. Préchauffez le gril en allumant le brûleur à “high” pendant 5 à 10 minutes Après de longues périodes de cuisson ou lorsque la bonbonne est presque vide ou que la température extérieure est basse, les bonbonnes de n’ont pas suffisamment de vaporisation pour permettre au propane liquide de se transformer en gaz. Installez une nouvelle bonbonne.
Poussées de flamme excessives/chaleur inégale.	Mauvais préchauffage Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques de brûleur et dans le tiroir d’égouttement. Mauvaise position du cylindre.	Préchauffez le gril en allumant le brûleur à “high” pendant 5 à 10 minutes. Nettoyez la plaque de brûleur et le tiroir d’égouttement régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir d’égouttement avec du papier d’aluminium. Consultez les instructions de nettoyage. Assurez-vous que le cylindre soit en position verticale et suspendu au régulateur lorsque le gril fonctionne.
Les flammes produites par les brûleurs sont jaunes et vous détectez une odeur de gaz.	Possibilité de toiles d’araignée ou autres debris.	Retirez le brûleur et nettoyez-le complètement. Consultez les instructions d’entretien.
Le brûleur ne s’allume pas avec l’allumeur mais s’allume avec une allumette.	Le fil de l’électrode est endommagé. Le fil de l’électrode est relâché. L’électrode est craquée ou brisée.	Remplacez le fil. Assurez-vous que le fil de l’électrode soit poussé bien au fond et soit bien serré sur le terminal derrière l’allumeur. Remplacez l’électrode.
La peinture semble peler à l’intérieur du couvercle ou de la hotte.	Accumulation de graisse sur les surfaces internes.	Ceci n’est pas un défaut. Le fini du couvercle est en acier inoxydable et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durcit et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les instructions de nettoyage.
Le contrôle est réglé à “high” mais la chaleur générée par le brûleur est trop basse. (Grondement et flamme bleue irrégulière à la surface du brûleur.) Modèle infrarouge seulement.	Manque de gaz. Le tuyau d’alimentation en gaz est pincé. L’injecteur du brûleur est sale ou obstrué. Présence de toiles d’araignée ou autres débris dans le tube du venturi.	Vérifiez le niveau de propane dans la bonbonne. Replacez le tuyau d’alimentation convenablement. Nettoyez l’injecteur du brûleur. Nettoyez le tube du venturi.

GARDEZ VOTRE REÇU COMME PREUVE D'ACHAT POUR VALIDER VOTRE

Commande De Pièces De Rechange

Information Sur La Garantie

FR

MODÈLE: ______________________________

DATE D'ACHAT: ______________________________

NUMÉRO DE SÉRIE: ______________________________

(Inscrivez l'information ici pour y avoir accès facilement.)

Avant de contacter le département du service aux consommateurs, consultez le site Web de NAC pour obtenir plus d'instructions sur le nettoyage, l'entretien, le dépannage et le remplacement des pièces à www.napoleongrills.com. Contactez le fabricant directement pour obtenir des pièces de rechange et faire des réclamations au titre de la garantie. Le département du service aux consommateurs est à votre disposition entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est) au 1-866-820-8686 ou par télécopieur au 705-727-4282. Pour qu'une réclamation soit traitée, l'information suivante est nécessaire :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Numéro de la pièce et description.
3. Description concise du problème (« brisé » n'est pas suffisant).
4. Preuve d'achat (copie de la facture).

Dans certains cas, le département du service aux consommateurs peut demander de retourner la pièce pour des fins d'inspection avant de fournir une pièce de rechange. Les pièces doivent être expédiées port payé à l'attention du département du service aux consommateurs avec l'information suivante :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Description concise du problème (« brisé » n'est pas suffisant).
3. Preuve d'achat (copie de la facture).
4. Numéro d'autorisation de retour - fourni par le représentant du département du service aux consommateurs.

Avant de contacter le service aux consommateurs, veuillez prendre note que les items suivants ne sont pas couverts par la garantie :

coûts de transport, de courtage et frais d'exportation;

coûts de main-d'oeuvre pour l'enlèvement et l'installation de la pièce;

coûts des appels de service pour diagnostiquer le problème;

décoloration des pièces en acier inoxydable;

bris des pièces causé par un manque d'entretien et de nettoyage, ou par l'utilisation de nettoy ants inappropriés (nettoyant à fourneau).

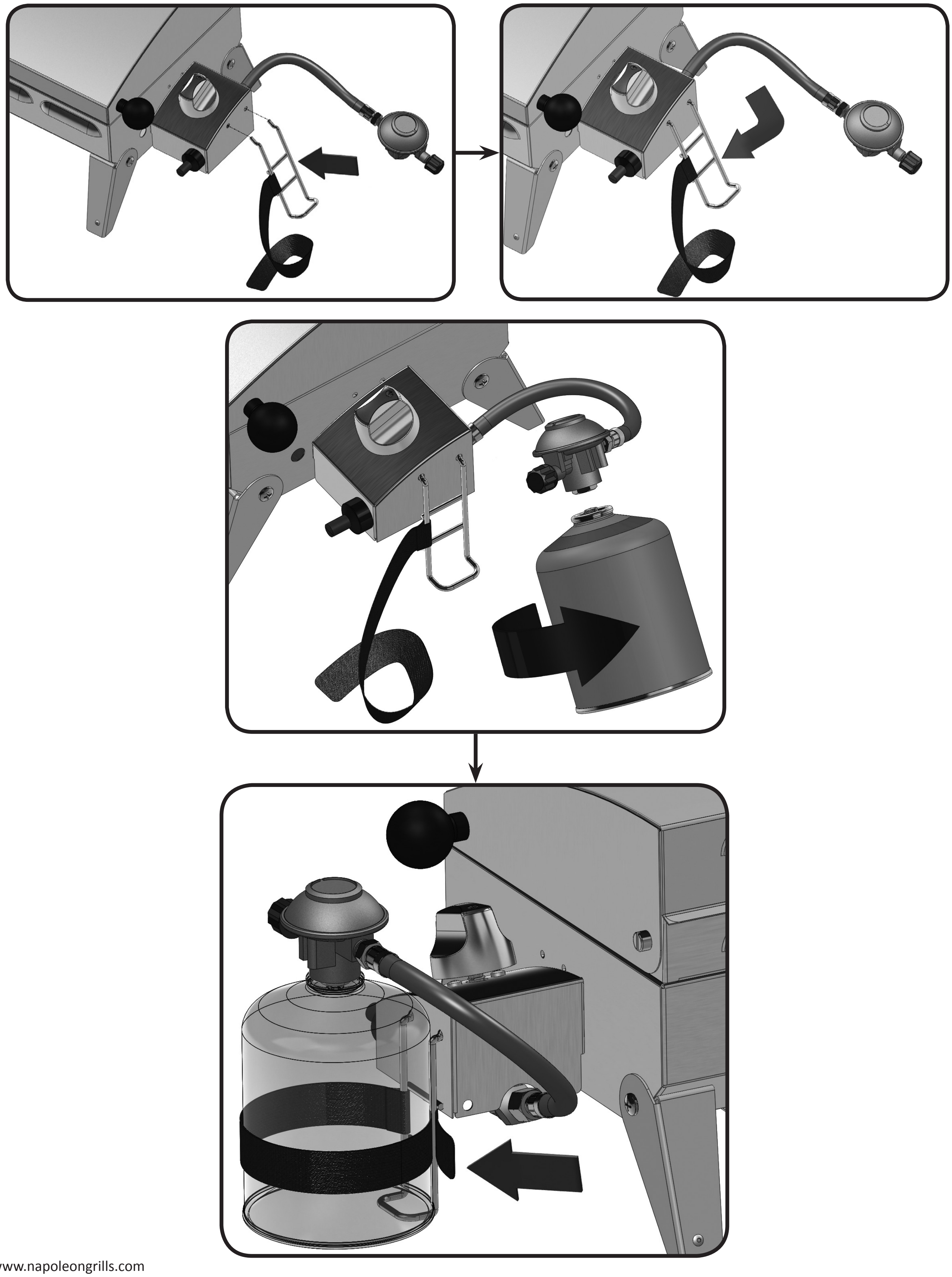
ATTENTION! Lors du déballage et de l'assemblage, nous vous conseillons de porter des gants de travail et des lunettes de sécurité pour votre protection. Malgré tous nos efforts pour assurer que l'assemblage soit aussi sécuritaire et sans problème que possible, il se peut que les bords et les coins des pièces usinées en acier soient coupants et qu'ils causent des coupures si les pièces ne sont pas manipulées correctement.

Pour Commencer

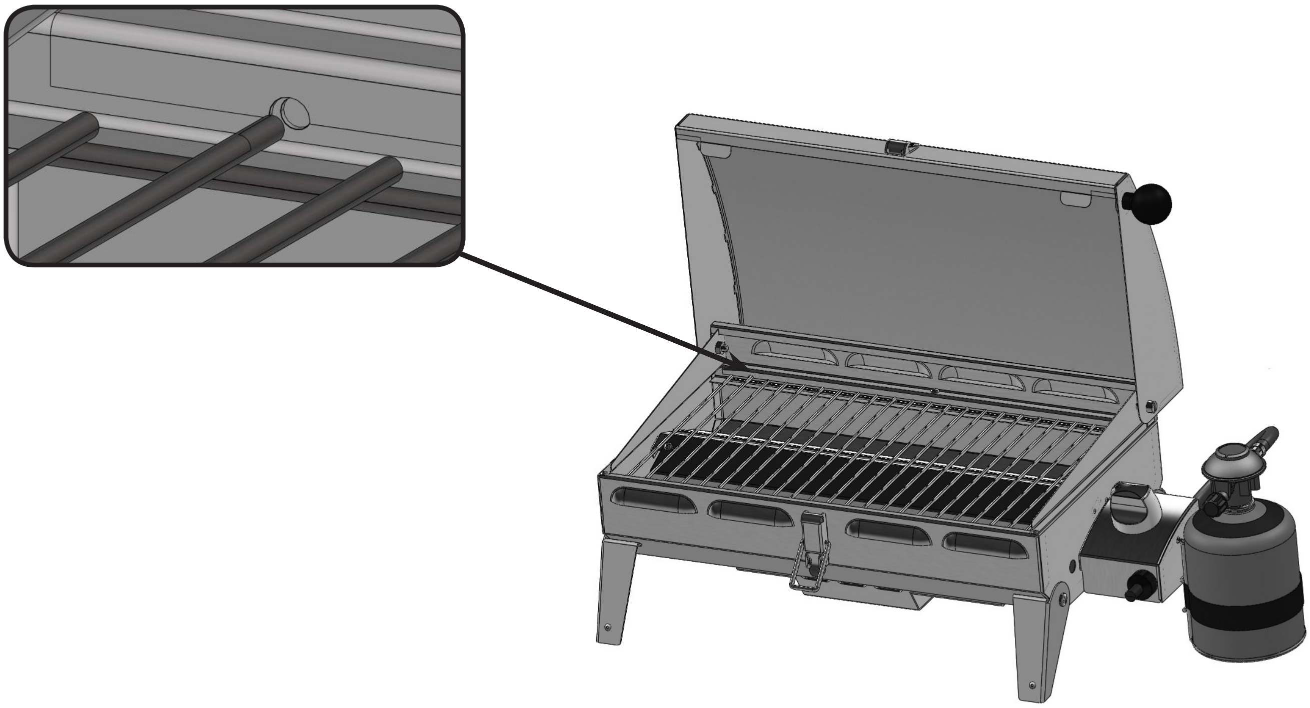
1. Retirez tous les panneaux, le matériel et le gril du carton d'emballage. Soulevez le couvercle et enlevez les composants qui se trouvent à l'intérieur. Servez-vous de la liste de pièces pour vous assurer que toutes les pièces nécessaires sont incluses.
2. Ne détruisez pas l'emballage jusqu'à ce que le gril ait été complètement assemblé et qu'il fonctionne à votre satisfaction.
3. Assemblez le gril là où il sera utilisé et posez un carton ou une serviette afin d'éviter de perdre ou d'endommager les pièces lors de l'assemblage.
4. **La plupart des pièces en acier inoxydable possèdent un revêtement de plastique protecteur qui doit être enlevé avant d'utiliser le gril.**
5. Suivez toutes les instructions dans l'ordre donné dans ce manuel.
6. Deux personnes sont requises pour soulever la cuve de gril et la placer sur le chariot assemblé.

Si vous avez des questions à propos de l'assemblage ou du fonctionnement du gril, ou si des pièces sont manquantes ou endommagées, veuillez appeler notre département du Service aux Consommateurs au 1-866-820-8686 entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est).

FR



FR

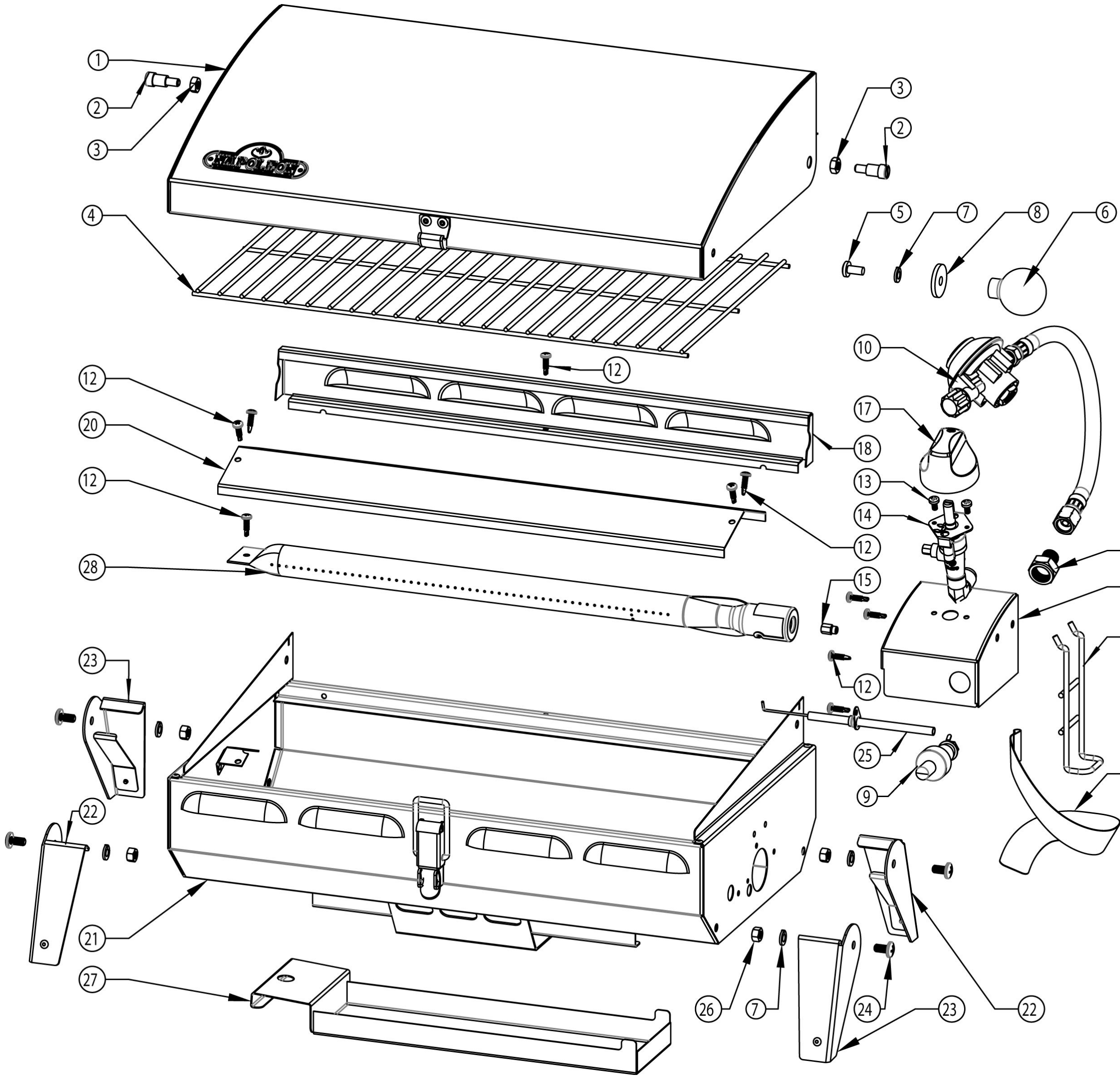


FR

Liste Des Pièces

Article	N° de pièce	Description	
1	n010-0666	couvercle en acier inoxydable	x
2	n570-0095	vis du pivot	x
3	n450-0025	écrou de blocage 1/4-20	x
4	n305-0075	grille de cuisson	x
5	n570-0017	vis 1/4-20 x 1/2”	x
6	n325-0066	piognée du couvercle	x
7	n735-0003	rondelle à ressort 1/4”	x
8	n735-0001	rondelle isolée	x
9	n357-0018	d’allumeur	x
10	n530-0040	régulateur 29 mbar	x
	n530-0041	régulateur 50 mbar	x
11	n010-0670	boîtier du soupape	x
12	n570-0013	vis #8 x 5/8”	x
13	n570-0078	vis M4 X 8mm	x
14	n725-0042	soupape avec orifice 29mbar	x
15	N455-0069	orifice 50mbar	x
16	n255-0014	raccord	x
17	n380-0019r	bouton de contrôle	x
18	n335-0055	couvercle	x
19	n640-0003	sangle de réservoir	x
20	n305-0074	plaque de brûleur	x
21	n010-0665	cuve	x
22	n010-0748	patte “A”	x
23	n010-0749	patte “B”	x
24	z570-0024	visM6 x 12mm	x
25	n240-0027	électrode du brûleur principal	x
26	n450-0030	écrou de blocage M6	x
27	n710-0067	tiroir d’egouttement	x
28	n100-0042	brûleur principal	x
29	n160-0024	clip de fixation du réservoir	x
	63030	transporter sac	x

Diagramme De Pièces



LE GRIL DU GOURMET

TÉLÉCOPIEZ AU: 705 727 4282

FR

BON DE COMMANDE POUR PIÈCES/ACCESSOIRES

NOM DU CLIENT____

ADRESSE:____

____

____

____

TÉLÉPHONE :______________________ **FAX :**______________________

EMAIL: ____

VISA OU MASTERCARD :______________________ **DATE D'EXPIRATION :** ________

SIGNATURE:____

QUANTITÉ	NUMÉRO DE PRODUIT	DESCRIPTION

LES TAXES PEUVENT S'APPLIQUER
LES FRAIS D'EXPEDITION SUPPLÉMENTAIRE

SI VOUS DÉSIREZ RECEVOIR UNE CONFIRMATION, VEUILLEZ INCLURE UN NUMÉRO DE TÉLÉCOPIEUR OU UNE ADRESSE COURRIEL

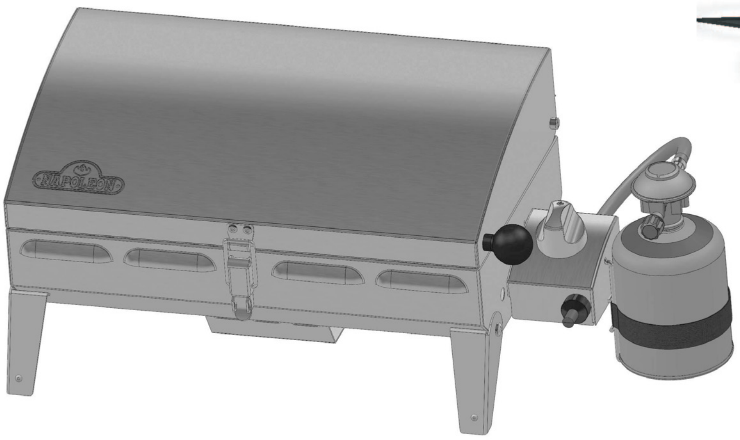
Deze gasbarbecue mag alleen buiten op een goed verluchte plek worden gebruikt. Gebruik hem nooit in een gebouw, garage of een andere gesloten ruimte.

NAPOLEON®
GOURMET GRILLS

Breng het serienummerlabel aan dat op de kartonnen doos staat

Serie Nr.
XXXXXX000000
Model Nr.

NL



NIET WEGGOOIEN

PTSS165

⚠ GEVAAR

INDIEN U GAS RUIKT:

- **Sluit de gastoevoer naar het apparaat af.**
- **Doof open vlammen.**
- **Open het deksel.**
- **Blijf uit de buurt van het apparaat indien u gas blijft ruiken en neem onmiddellijk contact op met het gasbedrijf of de brandweer.**

⚠ WAARSCHUWING

Steek dit apparaat niet aan voordat u de instructies van het hoofdstuk AANSTEKEN in deze handleiding hebt gelezen.

Sla geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen of dampen op of gebruik deze niet in de buurt van dit of enig ander apparaat. Een niet-gebruikte, losgekoppelde gasfles mag niet in de buurt van dit of enig ander apparaat worden opgeslagen. Indien deze aanwijzingen niet precies worden opgevolgd, kan dat brand-of explosiegevaar meebrengen en materiële schade, persoonlijk letsel of de dood veroorzaken.

Bewaar Deze Handleiding Voor Referentie

CE
0558-12

Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: 1-866-820-8686
Fax: (705)725-2564 email: wecare@napoleonproducts.com web site: www.napoleongrills.com

N415-0225CE JAN 10/13

BEDANKT VOOR HET KIEZEN VAN NAPOLEON

NAPOLEON producten zijn ontworpen met superieure onderdelen en materialen en zijn gemonteerd door goed opgeleide vaklieden die trots op hun werk zijn. Deze grill is grondig geïnspecteerd door een gekwalificeerde technicus voor het verpakken en verzenden, om ervoor te zorgen dat u, de klant, een kwaliteitsproduct ontvangt dat u verwacht van Napoleon.

Wij bij Napoleon zijn gewijd aan u, "onze gewaardeerde klant". Het is ons doel om u te voorzien van het nodige gereedschap voor een onvergetelijke grill ervaring. Deze handleiding is bijgesloten om u te helpen te verzekeren dat uw nieuwe grill juist gemonteerd, geïnstalleerd, onderhouden en verzorgd wordt. Het is belangrijk om deze hele handleiding te lezen en te begrijpen voordat u uw nieuwe grill gaat gebruiken en om ervoor te zorgen dat u volledig op de hoogte bent van alle veiligheidsvoorschriften en mogelijkheden van uw grill. Door het zorgvuldig opvolgen van deze instructies, zult u genieten van jaren probleemloos grillen. Als dit product niet aan uw verwachtingen voldoen, om welke reden dan ook, bel onze klantenservice afdeling op 1-866-820-8686 tussen 9 uur en 5 uur (GMT-5) of bezoek onze website op www.napoleongrills.com.

NL

Napoleon-Gasbarbecues Garantie Van De President

NAPOLEON garandeert de materialen en het vakmanschap van uw nieuwe NAPOLEON gasgrill tegen defecten voor een periode van één jaar. Dit sluit de geschilderde afwerking uit.

NAPOLEON zal niet aansprakelijk zijn voor vervoerslasten, loonkosten, installatie -of verwijderingskosten, waterschade of uitvoerrechten.

Voorwaarden en beperkingen

“NAPOLEON garandeert haar producten tegen fabrieksfouten alleen tegenover de oorspronkelijke koper, mits zij werden aangeschaft via een erkende NAPOLEON-handelaar.

De aanschaf moet voldoen aan de volgende voorwaarden en beperkingen: “Deze fabrieksgarantie is niet overdraagbaar en mag op geen enkele manier door onze vertegenwoordigers worden verlengd. De gasbarbecue moet door een gemachtigde, erkende onderhoudstechnicus of aannemer worden geïnstalleerd. De installatie moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de met het product meegeleverde installatie-instructies en met alle lokale en nationale bouw- en brandreglementen.

Deze beperkte garantie dekt geen schade ten gevolge van verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, vetbrand, een vijandige omgeving, een ongeval, wijzigingen, misbruik of verwaarlozing, en het installeren van onderdelen van andere fabrikanten maakt deze garantie ongeldig.

Deze beperkte garantie dekt bovendien geen krassen, deuken, verf, roest of verkleuring door hitte, schurende en chemische schoonmaakmiddelen, en dekt ook niet het afbladderen van geëmailleerde onderdelen of tijdens de installatie van de gasbarbecue gebruikte onderdelen.

Worden de onderdelen zoveel slechter dat ze tijdens de duur van de beperkte garantie niet meer werken, dan zal een vervangend onderdeel worden geleverd.

Alleen tijdens het eerste jaar omvat deze garantie de vervanging van gegarandeerde defecte onderdelen met materiaal- of constructiefouten mits het product werd bediend in overeenstemming met de bedieningsinstructies en onder normale omstandigheden.

Na het eerste jaar kan NAPOLEON met betrekking tot deze beperkte levenslange garantie van de president beslissen alle verplichtingen af te wijzen aangaande deze garantie door aan de oorspronkelijke door deze garantie gedekte koper de groothandelsprijs van de door de garantie gedekte maar defecte onderdelen terug te betalen.

NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor de installatie-, loon- of alle andere (on)kosten betreffende het opnieuw installeren van een door de garantie gedekt onderdeel en deze onkosten worden niet door deze garantie gedekt.

In afwijking van de bepalingen van deze beperkte levenslange garantie van de president, wordt de verantwoordelijkheid van NAPOLEON volgens deze garantie gedefinieerd als hierboven en wordt zij in geen geval uitgebreid tot enige incidentele, gevolg- of indirecte schade.

Deze garantie bakent de verplichtingen en de aansprakelijkheid van NAPOLEON af met betrekking tot NAPOLEON-gasbarbecues en enige andere expliciete of impliciete garantie aangaande dit product, zijn onderdelen of accessoires is uitgesloten.

NAPOLEON aanvaardt geen andere aansprakelijkheid met betrekking tot de verkoop van dit product en geeft ook geen derde de toestemming om dergelijke aansprakelijkheid voor haar te aanvaarden. NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor: overgloeien, uitwaaien ten gevolge van weersomstandigheden zoals sterke wind, of onvoldoende verluchting. Beschadiging van de gasbarbecue ten gevolge van het weer, hagel, ruwe behandeling, of schadelijke chemicaliën of reinigingsmiddelen kan niet ten laste van NAPOLEON worden gelegd.

Bij het indienen van een claim bij NAPOLEON zijn de verkoopovereenkomst of een kopie ervan en het serie- en modelnummer vereist.

NAPOLEON behoudt het recht het betreffende product of onderdeel door haar vertegenwoordiger te laten controleren voordat een claim wordt gehonoreerd.

NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor transportkosten, loonkosten of uitvoerbelastingen.

WAARSCHUWING! Indien deze aanwijzingen niet precies worden opgevolgd, kan dat brand- of explosiegevaar meebrengen en materiële schade, persoonlijk letsel of de dood veroorzaken.

Veiligheidsvoorschriften

NL

- Deze gasgrill moet precies volgens de instructies in de handleiding worden geassembleerd. Wanneer de grill in de winkel geassembleerd was, moet u de assemblage-instructies herzien om correcte assemblage te bevestigen en de vereiste testen op lekkage uit te voeren alvorens de grill in gebruik te nemen.
- Lees de volledige handleiding alvorens de gasgrill in gebruik te nemen.
- Deze gasgrill mag alleen in de openlucht in een goed-geventileerde ruimte worden gebruikt en moet niet in een gebouw, garage, afgeschermde veranda, gazebo of een ander ingesloten gebied worden gebruikt.
- Deze gasgrill is alleen ontworpen voor propaan, butaan of een propaan/butaan mengsel.
- Gebruik niet in winderige omstandigheden. Sterke wind beïnvloed de kookprestaties van de gasgrill in een negatieve manier.
- In geen geval mag er iets worden gewijzigd in de constructie van deze gasgrill. Onderdelen verzegeld door de fabrikant, een vergunning erkende reparateur, of aannemer mogen niet worden gemanipuleerd door de gebruiker.
- Gebruik deze eenheid niet onder een brandbare bedekking.
- Zorg voor voldoende afstand van brandbare materialen: 18“ (457mm) van de achterkant, 18“ (457mm) van de zijkanten van de eenheid. Extra afstand wordt geadviseerd bij gebruik nabij vinyl of ruiten van glas.
- De gastoevoerslang moet worden geïnstalleerd zodat het geen contact maakt met hete oppervlakten van de grill terwijl deze in gebruik is of klaar voor opslag is.
- De propaan cilinder moet worden ontkoppelt wanneer de gasgrill niet in gebruik is.
- Wanneer de propaan cilinder op het toestel is aangesloten, moeten de gasgrill en de cilinder in de openlucht in een goed-geventileerde ruimte worden opgeslagen.
- Wanneer de gasgrill binnen moet worden opgeslagen, moet de aansluiting tussen de propaanpatroon en de gasgrill worden ontkoppelt en de cilinder verwijdert en opgeslagen in de openlucht in een goed geventileerde ruimte uit bereik van kinderen. Ontkoppelde cilinders moeten niet in een gebouw, garage of een ander ingesloten gebied worden opgeslagen.
- Inspecteer de gastoevoerslang vóór elk gebruik. Als er bewijsmateriaal van bovenmatige schuring of slijtage is of de slangen snee heeft, moet het, voorafgaand aan het gebruiken van de gasgrill, met een nieuwe slang worden vervangen die door de grillfabrikant wordt gespecificeerd.
- Sla nooit een extra cilinder onder of dichtbij deze grill op.
- Leid de slang niet onder de lekbak - handhaaf de juiste afstand van de onderkant van de eenheid.
- Test de eenheid op lekkage vóór gebruik, jaarlijks en wanneer om gasonderdelen worden vervangen.
- Volg de aansteekinstructies zorgvuldig wanneer u de grill gebruikt.
- Steek de branders niet aan wanneer de deksel gesloten is.
- Volwassenen en vooral kinderen moeten op de hoogte zijn van de gevaren van hoge oppervlaktetemperaturen. Jonge kinderen in de buurt van de gasgrill moeten onder toezicht zijn.
- Laat de grill niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Beweeg de grill niet wanneer deze heet of in gebruik is.
- Houd alle elektrische snoeren en de gastoevoerslang weg van hete oppervlakten.
- Maak zeker dat de schroeiplaat juist gepositioneerd is.
- Maak de vetschaal en schroeiplaten regelmatig schoon om vetopbouw te vermijden, wat tot vetbranden kan leiden.
- Gebruik geen water, bier, of een andere vloeistoffen om opflakkeringen te voorkomen.
- Gebruik een hogedrukreiniger om de onderdeel van de eenheid schoon te maken.
- Deze gasgrill is niet ontworpen voor commercieel gebruik.
- Deze gasgrill is niet bedoelt voor en mag nooit als verwarming worden gebruikt.

Hanteer zorgvuldig

LET OP! Wees voorzichtig tijdens gebruik of transport van uw grill om schade en foutieve uitlijning van interne componenten te voorkomen. Hoewel deze grill met mobiliteit in gedachten is ontworpen, zal ruwe behandeling of misbruik in schade aan interne componenten resulteren, wat kan voorkomen dat uw grill verhindert naar behoren werkt.

Correcte verwijdering van dit product

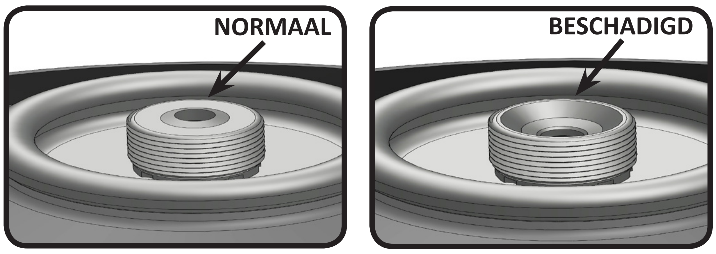
Deze aanduiding geeft aan dat dit product in de gehele EU niet bij het overige huishoudelijke afval mag worden gezet. Recycle het verantwoord ter bevordering van duurzaam hergebruik van grondstoffen en ter voorkoming van mogelijke schade aan het milieu en de volksgezondheid t.g.v. ongecontroleerde dumping. Gebruik a.u.b. het teruggave- en verzamelsysteem, of neem contact op met de winkel waar u het product heeft gekocht. Daar kan men dit product op een milieuvriendelijke manier recyclen.

NL

Gascilinder

Gebruik alleen cilinders die aan nationale en regionale voorschriften voldoen. Wegwerpcilinders moeten in overeenstemming zijn met de normen van EN417 en moeten een lindal zelfsluitend ventiel hebben. De cilinders moeten een brandstofcapaciteit hebben van tussen 430g en 460g. De cilinders moeten met propaan of een propaan/butaanmengsel zijn gevuld.

- Controleer de rubberen O-ring op de regelgever. Als er schade is, vervang dan de regelgever.
- Sluit nooit een cilinder aan die niet aan de lokale voorschriften voldoet.
- Wegwerpcilinders moeten altijd aan de zijkant van de grill rechtop worden bevestigd met gebruik van de geleverde beugel.
- Sla nooit een extra cilinder in de nabijheid van een toestel in gebruik op. De cilinders mogen niet aan extreme hitte of direct zonlicht worden blootgesteld.
- Draai de cilinder nooit te strak aan, het te strak aandraaien kan schade aan de regelgeversverbinding of de cilinderverbinding veroorzaken. Dit kan een lek veroorzaken of de stroom naar het apparaat beperken.

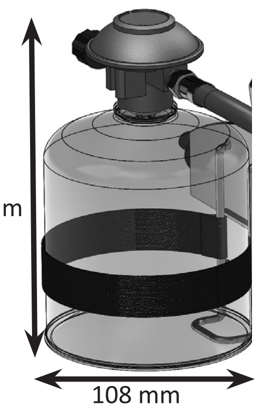


WAARSCHUWING! De stofkap moet op zijn plaats zijn wanneer de cilinder niet in gebruik is om te verhinderen dat vuil en rotzooi in het ventiel komen.

WAARSCHUWING! Lees de instructies op de cilinder voor gebruik. Een gedeukte cilinder of een cilinder met roest kan gevaarlijk zijn. Gooi de cilinder weg als u roestdeeltjes of rotzooi in het verbindingsgebied van de cilinder ziet.

Verbinding van de cilinder: Maak zeker dat de slang van de gasregelgever niet geknikt is. De cilinder heeft een positieve plaatsingsverbinding, zodat er geen gas zal stromen totdat er een positieve verbinding is. Verwijder de kap of plug uit de cilinder. Om de cilinder te installeren draai het simpelweg met de klok mee in de regelgever. Draai slechts met de hand aan, gebruik nooit gereedschap.
Test alle verbindingen op lekkage voor gebruik van de barbecue. Een test op lekkage moet jaarlijks worden uitgevoerd, en iedere keer wanneer een cilinder wordt geïnstalleerd, of een onderdeel van het gassysteem wordt vervangen. Wegwerpcilinders moeten altijd aan de zijkant van de grill rechtop worden bevestigd met gebruik van de geleverde beugel. Dit zal voorkomen dat vloeibaar propaan/butaan de regelgever in gaat, wat brand en schade aan de regelgever kan veroorzaken.





*** Voor juist gebruik, zorg dat de knop van de regelgever met de hand is dichtgedraaid (met de klok mee).**

WAARSCHUWING!

- Routeer geen slang onder de lekbak.
- Zorg dat alle verbindingen worden aangedraaid door twee moersleutels te gebruiken. Gebruik geen Teflonband of smeermiddel op slangverbindingen.
- Zorg dat de slang geen contact met oppervlakten met een hoge temperatuur heeft, of deze kan smelten en lekken wat een brand kan veroorzaken.

NL

Gasslang

- Indien de slang en de regelaar niet door de fabrikant worden meegeleverd, dan mogen alleen goedgekeurde slangen en regelaars worden gebruikt.
- Zorg ervoor dat de slang niet in contact komt met vet, ander heet braadvet of hete oppervlakken van de barbecue.
- Controleer de slang regelmatig. Indien hij gescheurd, gesmolten of versleten is, moet hij worden vervangen voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt.
- Hij mag niet langer dan 1,5 m zijn.
- Zorg ervoor dat er bij de installatie geen verdraaiing of kinken zijn in de slang.
- Vervang de slang vóór de vervaldatum die erop vermeld staat.

Regelaar

In de volgende tabel vindt u invoerwaarden voor het apparaat.

Brander	Openingsgroote		(Bruto)Warmte-Invoer (Totaal)		Gasverbruik (Totaal)	
	I	II	I	II	I	II
	#65 (0.88 mm)	#69 (0.74 mm)	3.1 kW	3.0 kW	225 g/hr	218g/hr

Gecertificeerde gassen / drukwaarden – Controleer of de kenplaat overeenkomt met de volgende lijst.

Gassoort	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Openingsgrootten (zie hierboven)	I	I	II
Gassen / drukwaarden	Butaan en Propaan op 30mbar	Butaan 28-30mbar Propaan 37mbar	Butaan en Propaan op 50mbar
Landen	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	AT, CH, DE, SK

Knoei niet met de regulator en breng geen veranderingen aan. Gebruik alleen regulators die druk leveren zoals aangegeven in de bovenstaande table. Vervang alleen met een door de fabrikant voorgeschreven regulator.

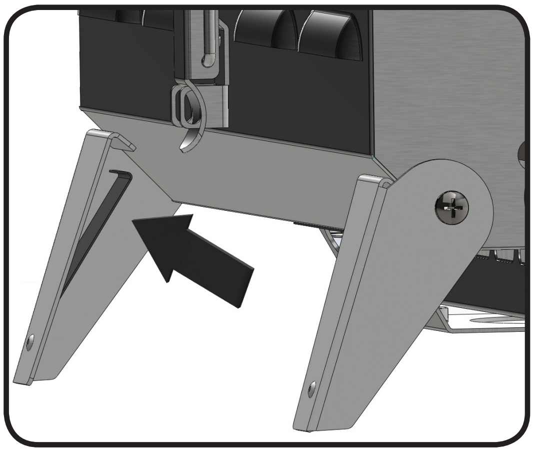
Gebruik op tafelbladen

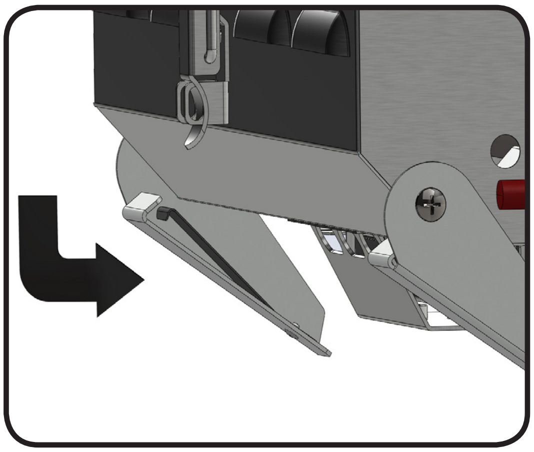
De PTSS165 is ontworpen met mobiliteit in gedachten. Met opvouwbare poten, kan de PTSS165 op de meeste tafelbladen worden gezet. De poten vouwen uit en vergrendelen, en kunnen opgevouwen worden tot een gesloten positie wanneer u onderweg bent. Voor gebruik op een tafelblad, ontvouw de (4) poten die op elke hoek van uw grill zijn bevestigd.

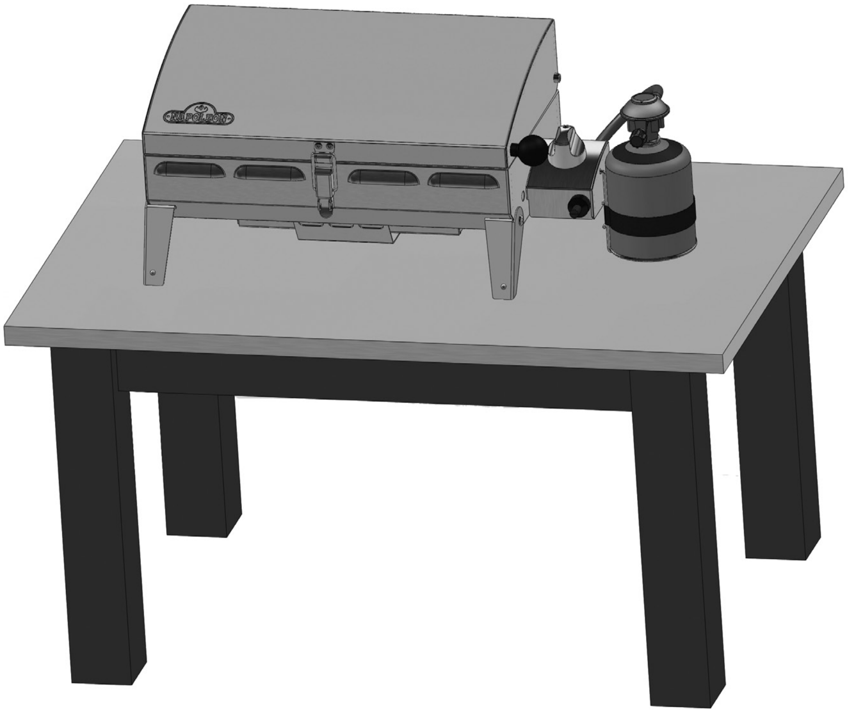
WAARSCHUWING! Maak zeker dat de cilinder goed vast zit aan de zijkant van de grill met gebruik van de bijgeleverde steun.

WAARSCHUWING! Gebruik niet de grill op plastic, tafelbladen van glas of met (kunst)hars. Gebruik de grill niet op brandbare oppervlakten.

NL







Instructies I.V.M. Lektest

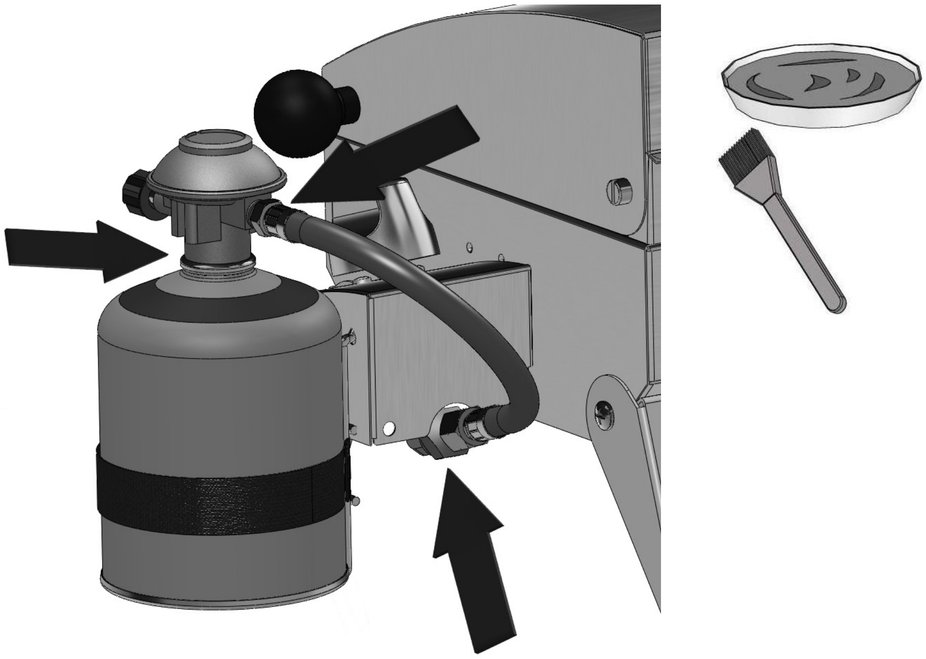


WAARSCHUWING! Test het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging of onderhoud van gasonderdelen.

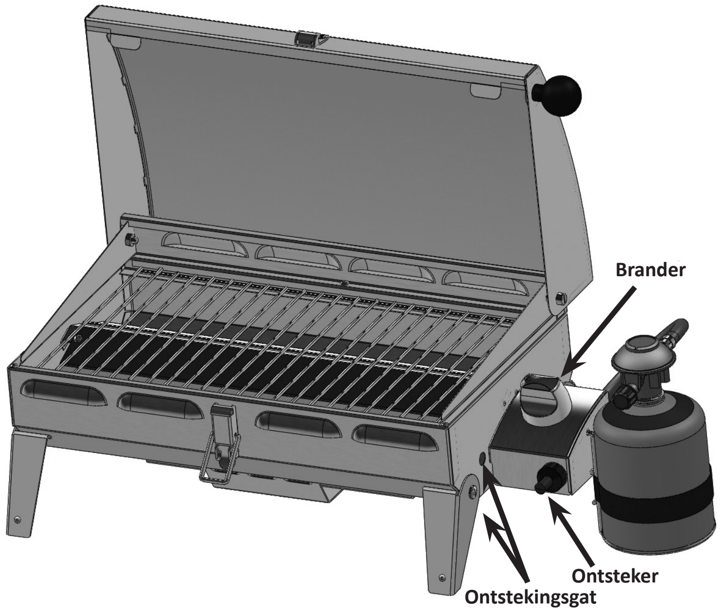
WAARSCHUWING! Niet Op Lekkage Met Behulp Van Een Vuurtje. Rook niet tijdens deze test en verwijder alle ontstekingsbronnen.

LEKTEST: Test het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging of onderhoud van gasonderdelen. Rook niet tijdens deze test en verwijder alle ontstekingsbronnen. Zie het schema in verband met lektests voor de te controleren gedeelten.
Schakel alle branderknoppen uit. Draai de gastoevoerkraan open.
Breng met een borsteltje op alle verbindingen en aansluitingen van de regelaar, slang, verdeelstukken en kranen een oplossing van vloeibare zeep en water aan.
Luchtbellen wijzen op een gaslek. Draai het losse onderdeel vast of vervang het door een door de handelaar aanbevolen stuk.
Als het lek niet kan worden gedicht, sluit dan de gastoevoer af, koppel deze af en laat de barbecue controleren door het gasbedrijf of de handelaar. Gebruik het apparaat slechts nadat het lek werd gedicht.
Sluit de gastoevoer af.

NL



Instructies I.V.M. Aansteken



NL

⚠

WAARSCHUWING! Open het deksel.

WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat de branderknoppen uit staan en draai dan de gastoevoerkraan open.

Aansteken brander
1. Open het deksel.
2. Draai de knop van de brander in de hoogste stand.
3. Houd de ontstekingsknop ingedrukt totdat de barbecue is aangestoken of steek aan met een lucifer.
4. Draai de branderknop dicht indien geen onmiddellijke ontsteking. Wacht vijf minuten.

Kookinstructies

WAARSCHUWING! Gebruik deze grill niet onder uitgetrokken luifels. Het niet volgen van deze instructies kan in brand of lichamelijk letsel resulteren.

GEVAAR! Sla deze grill niet direct na gebruik op. Laat de grill afkoelen zodat u de grill kan aanraken voor deze te slaan of te bewegen. Het nalaten om dit te doen kan in een brand resulteren wat bezitsschade, lichamelijk letsel of dood kan veroorzaken.

Wanneer de gasbarbecue voor het eerst wordt aangestoken, zult u een geur ruiken. Dat is normaal en is maar heel tijdelijk. Het gaat om het “inbranden” van verf en smeermiddelen binnenin die werden gebruikt tijdens de productie. Dit gebeurt maar één keer. Laat de hoofdbranders ongeveer een half uur lang op de hoogste stand aan staan.

Gebruik van de hoofdbrander: Wanneer u voedsel schroeit, adviseren wij voorverwarming van de grill door alle hoofdbranders op de positie "HIGH" met de deksel dicht in werking te stellen voor ongeveer 10 minuten. Het voedsel dat voor korte tijd (vissen, groenten) wordt gegrilld kan met open deksel worden geroosterd. Het koken met het gesloten deksel zorgt voor hogere, meer even temperaturen wat de kooktijd kan verminderen en vlees meer gelijk kookt. Het voedsel dat een kooktijd heeft van langer dan 30 minuten, zoals braadvlees, kan (met de brander tegengesteld aan de voedselplaatsing aangestoken) indirect worden gekookt. Wanneer het koken van zeer mager vlees, zoals kippenborst of mager varkensvlees, kunnen de roosters ingesmeerd worden met olie voor het voorverwarmen om de kans op aanbakken te verminderen. Het koken van vlees met een hoog vetgehalte kan tot opflakkeringen leiden. Trim het vet in orde of verminder de temperatuur om dit te verhinderen. Indien u opflakkeringen waarneemt, neem het voedsel van de vlammen en de verminder de temperatuur. Laat de deksel open. Zie Uw "All season grill" kookboek van Napoleon voor meer gedetailleerde instructies.

NL

Reinigings Instructies

WAARSCHUWING! Monteren werkhandschoenen en een veiligheidsbril te dragen wanneer het schoonmaken.

WAARSCHUWING! Sluit de gastoevoer af aan de bron en schakel het apparaat uit voor iedere onderhoudsbeurt. Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd wanneer de barbecue is afgekoeld, om mogelijke brandwonden te voorkomen. Barbecuesaus en zout kunnen corrosief zijn en tasten de onderdelen van de barbecue snel aan als deze niet regelmatig worden schoongemaakt.

Nota: roestvrijstaal heeft de neiging om te roesten in de aanwezigheid van chloriden en sulfiden, in het bijzonder in kustgebieden en andere ruwe gebieden zoals de warme, hoogvochtige atmosfeer rond zwembaden en bubbelbaden. Deze vlekken lijken op roest, maar kunnen makkelijk worden verwijderd en voorkomen. Om zeker te zijn van roestbestrijding, dient u alle roestvrijstalen oppervlakken elke 3-4 weken of zo vaak als nodig is met zoet water en roestvrijstaalreiniger te wassen.

Roosters En Warmhoudrek: De roosters en het warmhoudrek maakt u bij voorkeur schoon tijdens het voorverwarmen met behulp van een zachte koperen borstel. Voor hardnekkige vlekken mag u ook staalwol gebruiken. Roestvrijstalen roosters verkleuren permanent bij normaal gebruik vanwege de hoge temperatuur van het kookoppervlak.

Schoonmakend van de binnenkant van de gasgrill: Verwijder het kookrooster. Gebruik een messing staalborstel om losse rotzooi van de binnenkant van de deksel schoon te maken. Schraap de schroeiplaat met een stopverfmes of schraper, en gebruik een staalborstel om de as te verwijderen. Verwijder de schroeiplaat en borstel rotzooi van de brander met een messing staalborstel. Veeg al de rotzooi van de binnenkant van de gasgrill in de verwijderbare lekbak. Zorg ervoor dat de schroeiplaat juist terug wordt geplaatst (gaten aan de rechterkant van de grill), en wanneer de grill voor vervoer wordt opgeborgen.

Lekbak: Geaccumuleerde vet is een brandgevaar. Maak de lekbak regelmatig schoon om vetopbouw te vermijden. Vet en vetdruppels belanden in de lekbak, welke zich onder de gasgrill bevind en accumuleert daar. Voor het schoonmaken, schuif de lekbak uit de grill. Bedek de lekbak nooit met aluminiumfolie, zand of een ander materiaal omdat dit ervoor zorgt dat de stroming van het vet hindert. De lekbak moet met een stopverfmes of schraper worden leeg geschraapt.

Reinigen Van De Buitenkant Van De Gasbarbecue: Reinig geverfde, geëmailleerde of roestvrijstalen onderdelen niet met schurende schoonmaakmiddelen. Geëmailleerde onderdelen dienen extra voorzichtig te worden gehanteerd. De aangebakken geëmailleerde afwerking lijkt op glas en schilfert wanneer men erop slaat. Om het email te retoucheren kunt u contact opnemen met uw handelaar van Napoleon-gasbarbecues. De buitenkant van de barbecue moet met lauw zeepwater worden schoongemaakt wanneer hij nog warm aanvoelt. Reinig de roestvrijstalen oppervlakken met een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal of met een niet-schurend product. Veeg altijd schoon met de draad mee. Staalwol maakt krassen in de afwerking en mag niet worden gebruikt. Roestvrijstalen onderdelen verkleuren (ze worden goudkleurig of bruin) wanneer ze worden opgewarmd. Dat is normaal en beïnvloedt de werking van de barbecue niet.

Onderhouds Instructies

Wij adviseren dat deze gas grill jaarlijks grondig geïnspecteerd en onderhouden wordt door een gekwalificeerd vakman.

Houd te allen tijde het gebied rond de gas grill vrij van brandbare materialen, benzine en andere brandbare dampen en vloeistoffen. Belemmer de stroom van ventilatie en verbrandingslucht niet.

WAARSCHUWING! Monteren werkhandschoenen en een veiligheidsbril te dragen wanneer het schoonmaken.

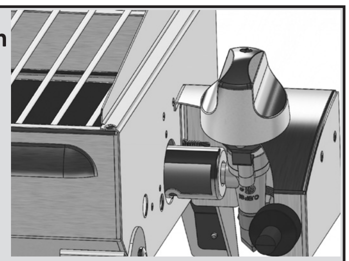
WAARSCHUWING! Sluit de gastoevoer af aan de bron en schakel het apparaat uit voor iedere onderhoudsbeurt. Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd wanneer de barbecue is afgekoeld, om mogelijke brandwonden te voorkomen. Een lektest moet jaarlijks en telkens als een gasonderdeel werd vervangen, worden uitgevoerd.

Buisbranders: De brander is gemaakt van roestvrij staal 304, maar extreme hitte en een corrosief milieu kunnen oppervlaktecorrosie veroorzaken. Dit kan met een messing staalborstel worden verwijderd.

LET OP! Kijk uit voor spinnen.

Spinnen en insecten worden aangetrokken door de geur van propaan en aardgas. De brander is uitgerust met een insectenscherm op de ventilatieklep, wat de kans op insecten die nesten bouwen binnen de brander vermindert, maar niet volledig het probleem elimineert. Een nest of een web kan ervoor zorgen dat de brander met een zacht gele of oranje vlam brand of kan een brand (opvlamming) veroorzaken bij de ventilatieklep onder het bedieningspaneel. **Om de binnenkant van de brander schoon te maken, moet deze uit de gasgrill worden verwijderd:** Verwijder het kookrooster en de schroeiplaat. Verwijder de schroef welke de brander aan de zijmuur bevestigd. Schuif de brander naar de voorkant en naar boven om deze te verwijderen. **Schoonmaak:** Gebruik een flexibele venturibuis borstel om de binnenkant van de brander schoon te maken. Schud mogelijk los rotzooi van de brander door de gasinham. Controleer de branderopeningen en de klepopening op blokkade en gebruik een geopende paperclip om hen schoon te maken. Maak zeker dat u de gaten niet vergroot. Verzeker dat het insectscherm schoon, strak, en vrij is van pluis of ander rotzooi. **Herinstallatie:** Om de brander opnieuw te installeren, volg de procedure in omgekeerde volgorde. Controleer dat de branderopening de brander binnengaat tijdens de herinstallatie. Draai de schroef aan en vervang de schroeiplaat en het kookrooster om de installatie te voltooien.

WAARSCHUWING! Het is erg belangrijk dat bij het herinstalleren van de brander na het reinigen, de/het klep/uiteinde de brander in gaat voordat u uw gasgrill aansteekt. Als de klep niet in de brander zit, kan brand- of explosiegevaar ontstaan.



WAARSCHUWING! Slang: Controleer op afgeschaafde, gesmolten, doorgesneden en gebarsten plekken. Gebruik de gasbarbecue niet indien de slang er zo uitziet. Laat het onderdeel vervangen door uw Napoleon-handelaar in gasbarbecues of door een erkend gasinstallateur.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Lage temperatuur / Lage vlam wanneer de klep op "HIGH" wordt gedraaid.	Blokkage van gas. Onjuiste voorverwarming. Cilinder die vastloopt.	Controleer op spinnenwebben in de brander of de opening. Verwarm grill voor met de hoofdbranders op "HIGH" voor 5 tot 10 minuten. Voor het koken voor langere periodes, of wanneer de cilinder bijna leeg is, of de buitenluchttemperatuur laag is, hebben wegwerpcilinders niet genoeg nat oppervlak om vloeibaar propaan in damp om te zetten. Gebruik een nieuwe cilinder.
Overvloedige opflakkeringen/ongelijke temperatuur.	Onjuiste voorverwarming Overvloedig vet en as-opeenhoping op schroeiplaten en in de lekbak. Onjuiste positie cilinder.	Verwarm grill voor met beide hoofdbranders op "HIGH" voor 10 tot 15 minuten. Maak de schroeiplaten en de lekbak regelmatig schoon. Bedek de lekbak niet met aluminiumfolie. Volg de reinigingsinstructies. Zorg dat de cilinder rechtop staat wanneer de grill in gebruik is, en aan de regulator hangt.
De branders hebben een gele vlam, gecombineerd met de geur van gas.	Mogelijk spinnenweb en dergelijke.	Maak de brander grondig schoon door deze te verwijderen. Zie algemene onderhoudsinstructies.
De brander kan niet met de ontsteker aangestoken worden, maar steekt aan met een lucifer.	Losse elektrode draad. De elektrode is gebarsten of gebroken. Beschadigde elektrode draad.	Controleer dat de elektrode draad stevig ingedrukt wordt in de aansluiting aan de achterkant van de ontsteker. Vonk-systemen moeten een vonk-ontsteker gebruiken. Vervang de elektrode. Vervang de elektrode draad.
"Verf“ lijkt van de binnendeksel of kap te bladderen.	Vetopbouw op binnen-oppervlakten.	Dit is geen mankement. Het deksel en de kap zijn van roestvrij staal, en zullen niet bladderen. Het bladderen wordt veroorzaakt door verhard vet, dat er als verfschilfers uitziet die afschilferen. Regelmatige schoonmaak zal dit verhinderen. Zie de reinigingsinstructies.
De output van de brander op "HIGH" is te laag. (Rommelend lawaai en fladderende blauwe vlam aan brander-oppervlakte.)	Gebrek aan gas. De toevoerslang is ingeklemd. Vuile of belemmerde opening. Spinnenwebben en dergelijk in venturibuis.	Controleer de hoeveelheid gas in de cilinder. Verander zo nodig de positie van de toevoerslang. Maak de brander-opening schoon. Reinig de venturibuis.

NL

HOUD UW BON ALS BEWIJS VAN AANKOOP VOOR DE GELDIGHEID VAN UW GARANTIE

Bestellen Van Reserveonderdelen

GARANTIE-INFORMATIE

MODEL:____

AANKOOPDATUM: ______________________________________

SERIENUMMER:____

NL

(schrijf hier uw gegevens voor gemakkelijke referentie)

Voordat u contact opneemt met de klantenservice, controleer de NAC website voor uitgebreidere reiniging, onderhoud, het oplossen van problemen en de instructies voor het vervangen van onderdelen op www.napoleongrills.com. Neem direct contact op met de fabriek voor vervangende onderdelen of schadeclaims. De klantenservice is bereikbaar tussen 9 AM en 5 PM (Eastern Standard Time) op 1-866-820-8686 of fax op 1-705-727-4282. Voor het afhandelen van een schadeclaim, hebben wij de volgende gegevens nodig:

1. Model en serienummer van het apparaat.
2. Onderdeelnummer en beschrijving.
3. Een korte duidelijke omschrijving van het probleem (‘gebroken’ is niet voldoende).
4. Bewijs van aankoop (kopie van de factuur).

In enkele gevallen kan de vertegenwoordiger van de klantenservice verzoeken de onderdelen naar de fabriek terug te sturen voor onderzoek, voordat vervangende onderdelen worden geleverd. De onderdelen dienen vooruitbetaald verscheept te worden ter attentie van de klantenservice met de volgende gegevens:

1. Model en serienummer van het apparaat.
2. Een korte duidelijke omschrijving van het probleem (‘gebroken’ is niet voldoende).
3. Bewijs van aankoop (kopie van de factuur).
4. Retour autorisatienummer – verstrekt door de vertegenwoordiger van de klantenservice.

Let u er op, voordat u contact opneemt met de klantenservice, dat de volgende zaken niet door de garantie worden gedekt:

-transportkosten, provisie of exportbelastingen

-arbeidsloon voor het de- en herinstalleren

-kosten voor servicegesprekken om de problemen vast te stellen

-ontkleuring van roestvrijstalen onderdelen

-mankementen aan onderdelen door gebrek aan reiniging en onderhoud, of het gebruik van onjuiste reinigingsmiddelen (ovenreiniger).





WAARSCHUWING! Het is aanbevolen om tijdens het uitpakken en monteren voor uw veiligheid werkhandschoenen aan te trekken en een veiligheidsbril op te zetten. Hoewel we er alles aan doen om het montage proces zo goed en zo veilig mogelijk te maken, is het kenmerkend voor bewerkte stalen onderdelen dat de uiteinden en hoeken scherp kunnen zijn en verwondingen kunnen veroorzaken als ze tijdens de montage niet op de juiste manier worden behandeld.

Aan De Slag

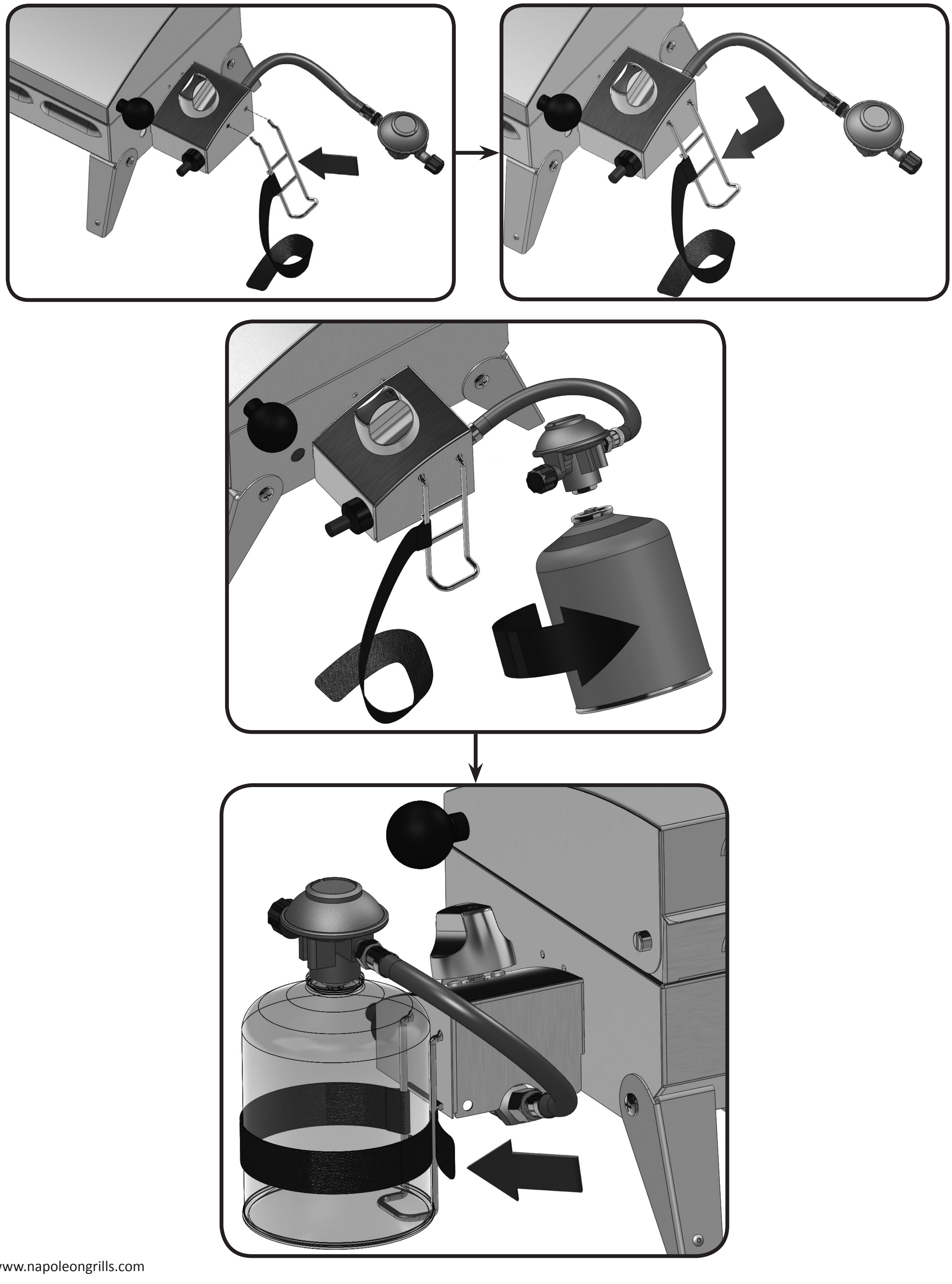
1. Haal alle onderdelen van het onderstel, de behuizing en de grill uit het karton. Til het deksel op en haal alle verpakte onderdelen uit de binnenkant. Gebruik de onderdelenlijst om ervoor te zorgen dat alle noodzakelijke onderdelen aanwezig zijn.
2. Vernietig het verpakkingsmateriaal niet totdat de grill volledig gemonteerd is en naar tevredenheid werkt.
3. Monteer de grill op de plaats waar die gebruikt gaat worden. Leg het karton of een handdoek op de grond om de onderdelen te beschermen tegen verlies of beschadiging tijdens montage.

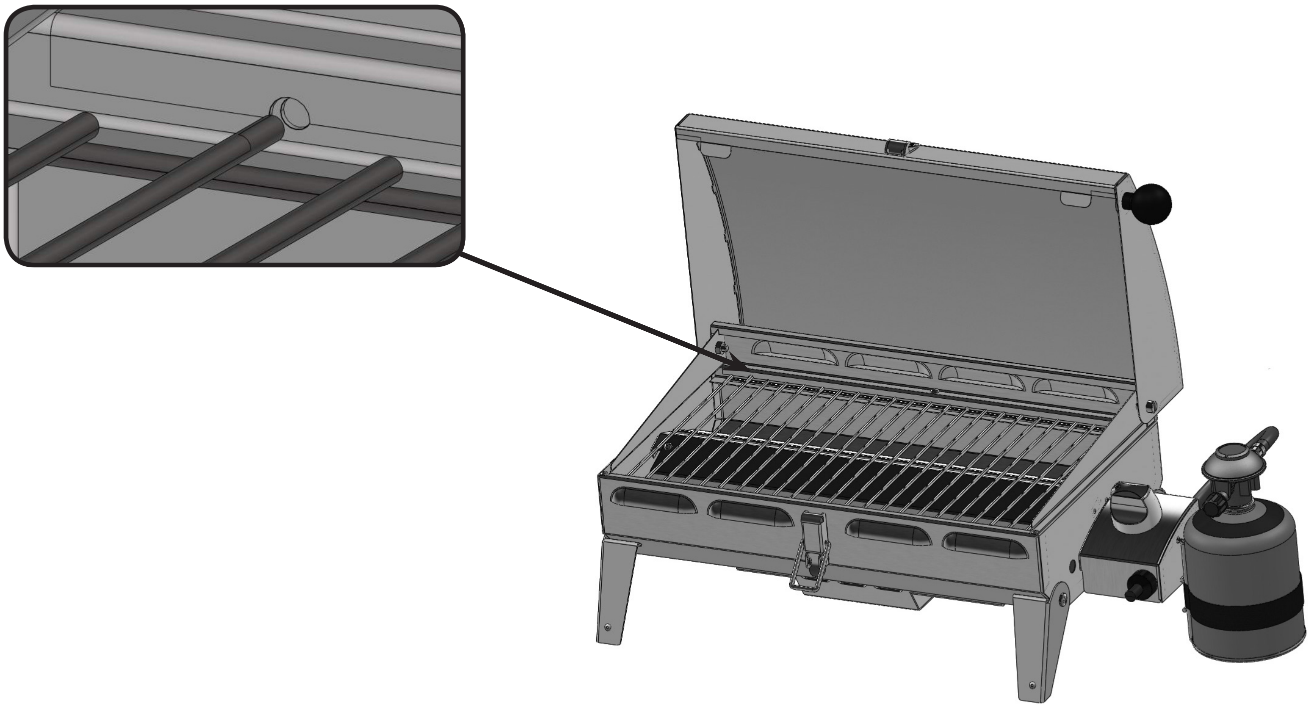


4. **De meeste roestvrijstalen onderdelen worden geleverd in een beschermende plastic laag die verwijderd moet worden voordat de grill gebruikt wordt.**
5. Volg alle instructies in de volgorde zoals die is uitgelegd in deze handleiding.
6. Er zijn twee mensen voor nodig om de grillbak op het gemonteerde onderstel te tillen.

Als u vragen heeft over de montage of werking van de grill, of als er beschadigingen of ontbrekende onderdelen zijn, bel dan gerust onze klantenservice op 1-866-820-8686 tussen 9 AM en 5 PM Eastern Standard Time

NL





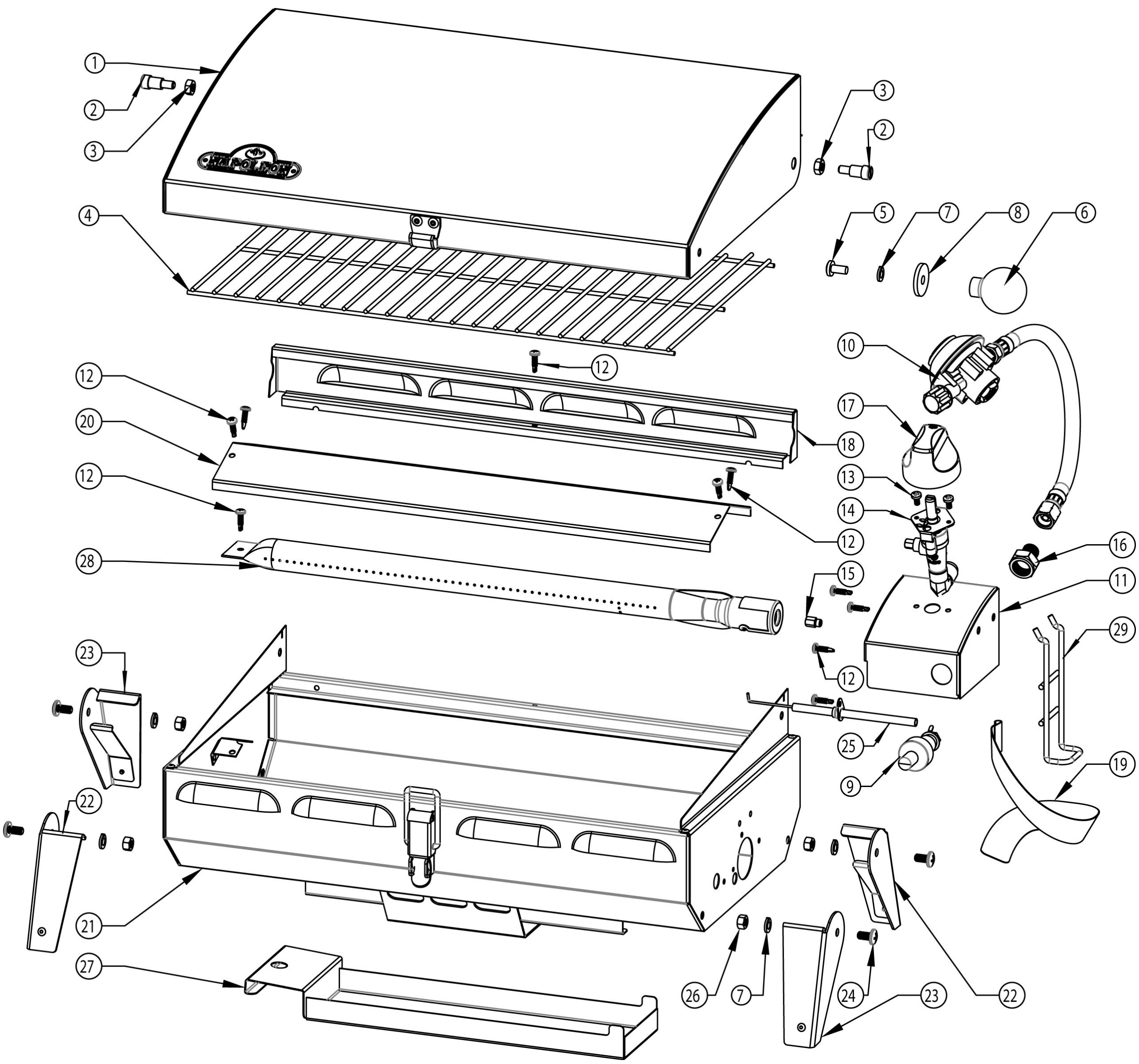
NL

Lijst met onderdelen

Item	Onderdeel #	Beschrijving	
1	n010-0666	Montage van de roestvrijstalen deksel	x
2	n570-0095	draaischroef voor de deksel	x
3	n450-0025	Borgmoer 1/4-20	x
4	n305-0075	kookrooster	x
5	n570-0017	1/4-20 x 1/2” schroef	x
6	n325-0066	deksel-handvat	x
7	n735-0003	1/4” borgring	x
8	n735-0001	sluitring	x
9	n357-0018	ontsteker	x
10	n530-0040	regelgever 29 mbar	x
	n530-0041	regelgever 50 mbar	x
11	n010-0670	ventielhuis	x
12	n570-0013	#8 x 5/8” schroef	x
13	n570-0078	M4 X 8mm schroef	x
14	n725-0042	ventiel (rechtsom) opening 29mbar	x
15	N455-0069	opening 50mbar	x
16	n255-0014	fitting	x
17	n380-0019r	regelknop van de brander	x
18	n335-0055	kap	x
19	n640-0003	tank-riem	x
20	n305-0074	schroeiplaat	x
21	n010-0665	basis	x
22	n010-0748	poot “A”	x
23	n010-0749	poot “B”	x
24	z570-0024	M6 x 12mm schroef	x
25	n240-0027	elektrode hoofdbrander	x
26	n450-0030	borgmoer M6	x
27	n710-0067	lekbak	x
28	n100-0042	hoofdbrander	x
29	n160-0024	borgklem voor tank	x
	63030	draagtas	x

Onderdelen Diagram

NL



GOURMET GRILLS

Fax naar: 705 727 4282

NL

Bestelformulier voor Accessoires en Onderdelen

A.u.b. schrijf in blokletters

Naam:____

Verstuur naar :____

____

____

____

Tel :____________________ **Fax :**____________________

Email: ____

Visa of Mastercard Nummer:________________________ **Vervaldatum:** __________

Handtekening:____

Aantal	Onderdeelnummer	Omschrijving

Belasting kan worden toegepast
Mogelijk extra vervoerskosten

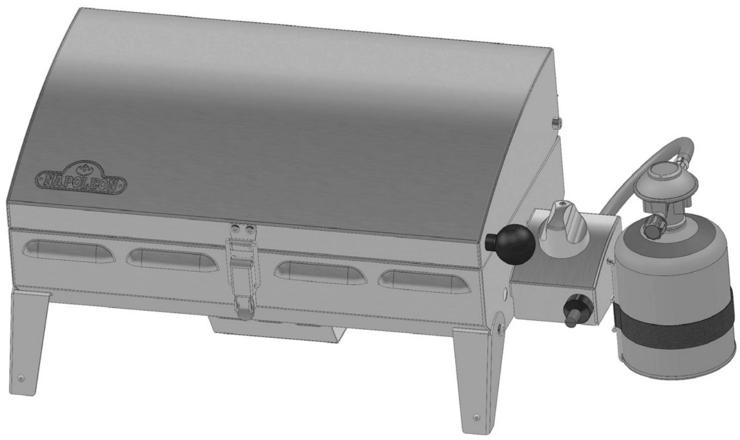
Als u een bevestiging wilt, wilt u dan zo vriendelijk zijn een fax nummer of een e-mail adres aan te geven.

Dieser Gasgrill darf nur an einem gut belüfteten Ort im Freien benutzt werden, nicht jedoch in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich.

SERIENNUMMER-AUFKLEBER VOM KARTON HIER ANBRINGEN

Seriennr.
XXXXXX000000
Model-Nr.

NAPOLEON®
GOURMET GRILLS



BITTE SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN

PTSS165

DE

⚠ GEFAHR

WENN ES NACH GAS RIECHT:

- **Gaszufuhr zum Gerät absperren.**
- **Flammen löschen.**
- **Haube öffnen.**
- **Wenn es weiterhin nach Gas riechen sollte, dem Gerät fernbleiben und unverzüglich den Gaslieferanten oder die Feuerwehr benachrichtigen.**

⚠ ACHTUNG

Vor dem Zünden dieses Geräts bitte unbedingt den Abschnitt „ZÜNDANLEITUNG” lesen.

In der Nähe dieses oder anderer Geräte dürfen weder Benzin noch andere brennbaren Flüssigkeiten oder Gase gelagert werden. Dies gilt auch für nicht angeschlossene Gasflaschen. Ein Nichtbefolgen dieser Anleitung kann durch Brände oder Explosionen zu Sachschäden und Körperverletzungen, auch zu tödlichen, führen.

Bitte Bewahren Sie Diese Anleitung Auf

CE
0558-12

Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: 1-866-820-8686
Fax: (705)725-2564 email: wecare@napoleonproducts.com web site: www.napoleongrills.com

N415-0225CE JAN 10/13

VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR NAPOLEON ENTSCHIEDEN HABEN

NAPOLEON-Produkte werden ausschließlich mit Komponenten und Materialien von höchster Qualität hergestellt, die von unseren geschulten und qualitätsorientierten Technikern montiert werden. Dieser Grill wurde vor Verpackung und Auslieferung gründlich von unserem geschulten Personal geprüft, um sicherzustellen, dass unsere Kunden die hohe Qualität erhalten, die sie von allen Napoleon-Produkten erwarten können.

Das höchste Ziel aller Napoleon-Mitarbeiter ist höchste Kundenzufriedenheit und wir möchten Ihnen die notwendigen Werkzeuge zur Verfügung stellen, um ein unvergessliches Grillerlebnis zu erzielen. In diesem Handbuch finden Sie die nötigen Anweisungen für die sichere und ordnungsgemäße Montage, Installation, Wartung und Pflege Ihres Grills. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch und machen Sie sich mit allen Sicherheitshinweisen und den Gerätefunktionen vertraut, bevor Sie Ihren neuen Grill in Betrieb nehmen. Bei genauer Befolgung dieser Anweisungen werden Sie Ihren Grill über viele Jahre genießen können. Falls Sie aus irgendeinem Grund nicht mit unserem Produkt zufrieden sein sollten, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst unter der Telefonnummer +1-866-820-8686 zwischen 9 Uhr und 17.00 Uhr Eastern Standard Time oder besuchen Sie unsere Website www.napoleongrills.com.

DE

Napoleon-Gasgrill President-Garantie

NAPOLEON garantiert dem Käufer dieses NAPOLEON-Gasgrills für die Dauer eines Jahres, dass der Gasgrill frei von Material- und Verarbeitungsmängeln ist. Ausschließlich lackierte Oberflächen.

Transportkosten, Arbeitskosten, Kosten für Installation oder Deinstallation, Wasserschäden oder Exportzölle werden von NAPOLEON nicht erstattet.

Bedingungen Und Beschränkungen

Nur dem Erstkäufer und der das Gerät von einem NAPOLEON-Vertragshändler gekauft hat, garantiert NAPOLEON, dass ihre Produkte frei von Verarbeitungsfehlern sind. Dabei gelten folgende Bedingungen und Beschränkungen:

Die Herstellergarantie ist nicht übertragbar und kann auf keinen Fall von einem unserer Vertreter verlängert werden.

Der Gasgrill muss von einem hierfür lizenzierten und autorisierten Techniker installiert werden. Die Installation hat gemäß der mitgelieferten Installationsanleitung sowie der gesetzlichen Bau- und Brandschutzvorschriften zu erfolgen.

Diese beschränkte Garantie deckt keine Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, mangelhafte Wartung, Fettbrände, Umwelteinflüsse, Unfälle, Modifikationen, Missbrauch oder Vernachlässigung entstehen. Der Einbau von Ersatzteilen anderer Hersteller macht diese Garantie null und nichtig.

Weiterhin deckt diese beschränkte Garantie Folgendes nicht ab: Kratzer, Beulen, Lackschäden, Korrosion oder Verfärbung durch Hitze oder scheuernde oder chemische Reinigungsmittel, abgestoßene Porzellanemaille sowie Teile, die bei der Installation des Gasgrill benutzt werden.

Sollte ein Teil in der Garantiezeit soweit beeinträchtigt werden, dass es seine Funktion nicht mehr erfüllt, wird ein Ersatzteil zur Verfügung gestellt.

Nur im ersten Jahr erstreckt sich diese Garantie auf den Ersatz der garantierten Teile, wenn diese trotz Bedienung gemäß Bedienungsanleitung und unter normalen Bedingungen Material- oder Verarbeitungsfehler aufweisen.

Nach dem ersten Jahr kann sich NAPOLEON gemäß dieser beschränkten President-Lebenszeitgarantie nach eigenem Ermessen sämtlicher Garantieverpflichtungen entledigen, indem sie dem Erstkäufer den Großhandelspreis eines defekten Garantieteils erstatten.

NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Installations-, Arbeits- oder sonstige Kosten oder Auslagen, die in Verbindung mit der Installation eines Garantieteils anfallen; solche Kosten sind nicht von dieser Garantie gedeckt.

Ungeachtet der Bestimmungen in dieser beschränkten President-Lebenszeitgarantie beschränkt sich NAPOLEONs Verantwortung auf das Obige und deckt auf keinen Fall etwaige Neben-, Folge- oder indirekte Schäden.

In diesen Garantiebestimmungen werden NAPOLEONs Verpflichtung und Haftung bezüglich NAPOLEON-Gasgrills definiert. Sonstige ausdrücklichen oder angenommenen Gewährleistungen bezüglich dieses Produkts, seiner Bauteile und seines Zubehörs sind ausgeschlossen.

Im Zusammenhang mit dem Verkauf dieses Produkts übernimmt NAPOLEON keine weiteren Verpflichtungen und autorisiert auch Dritte nicht dazu, in ihrem Namen weitere Verpflichtungen zu übernehmen. NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Überbrennen, Ausblasen durch äußere Einflüsse wie starke Winde, unzureichende Belüftung usw.

Für Beschädigungen des Gasgrills durch Wettereinflüsse, Hagel, schlechte Behandlung und schädliche Chemikalien oder Reinigungsmittel ist NAPOLEON nicht verantwortlich.

Im Garantiefall ist der Kaufbeleg oder eine Kopie davon zusammen mit der Serien- und der Modellnummer vorzulegen.

NAPOLEON behält sich im Fall eines Garantieanspruchs das Recht vor, das Produkt oder ein Teil des Produkts von einem Firmenvertreter inspizieren zu lassen.

Die Transport- und Arbeitskosten sowie etwaige Exportzölle trägt NAPOLEON nicht.

ACHTUNG! Ein Nichtbefolgen dieser Anleitung kann durch Brände oder Explosionen zu Sachschäden und Körperverletzungen, auch zu tödlichen, führen.

Warn- und Sicherheitshinweise

- Bei der Montage dieses Gasgrills müssen die Anweisungen im Handbuch genau befolgt werden. Falls der Grill vollständig montiert aufbewahrt wurde, müssen die Montageanweisungen erneut überprüft und die erforderlichen Prüfungen auf Gaslecks durchgeführt werden, bevor der Grill in Betrieb genommen wird.
- Lesen Sie dieses Handbuch vollständig durch, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.
- Den Grill nur im Freien an einem gut belüfteten Ort einsetzen. Niemals in einem Gebäude, einer Garage, einem Wintergarten, Gartenpavillon oder anderen geschlossenen Bereichen/Räumen benutzen.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung mit Propan-, Butan- oder Propan-/Butangasmischungen bestimmt.
- Gerät nur an einem windgeschützten Ort aufstellen. Die Kochleistung des Gasgrills wird durch starke Windeinwirkung beeinträchtigt.
- Dieser Gasgrill darf unter keinen Umständen modifiziert werden. Vom Hersteller oder einem lizensierten und autorisierten Servicetechniker oder Auftragnehmer versiegelte Teile dürfen durch den Benutzer nicht modifiziert werden.
- Gerät niemals unter einer brennbaren baulichen Struktur betreiben.
- Ausreichenden Abstand zu brennbaren Materialien einhalten: 457 mm zur Geräterückseite, 457 mm zu den Seitenteilen. Zusätzlicher Abstand ist empfehlenswert, wenn das Gerät in der Nähe von Vinyl-Verkleidungen oder Fensterscheiben aufgestellt wird.
- Der Gasschlauch muss so installiert werden, dass Kontakt mit heißen Oberflächen am Grill während der Verwendung oder während Aufbewahrung/Transport vermieden wird.
- Die Propangaspatrone darf nicht angeschlossen sein, wenn der Gasgrill nicht verwendet wird.
- Wenn die Propangaspatrone an das Gerät angeschlossen ist, dürfen Gasgrill und Patrone nur an einem gut belüfteten Ort im Freien aufbewahrt werden.
- Falls der Gasgrill im Innenbereich gelagert wird, muss die Propangaspatrone vom Grill abgenommen und im Freien an einer gut belüfteten Stelle außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Abgenommene Propangaspatronen dürfen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen gelagert werden.
- Den Gasschlauch vor jeder Verwendung kontrollieren. Falls der Schlauch Zeichen von starkem Abrieb oder Abnutzung aufweist oder beschädigt ist, den Schlauch vor Benutzung des Gasgrills ersetzen. Nur vom Hersteller empfohlene Ersatzschläuche verwenden.
- Ersatzpatronen niemals unterhalb oder in der Nähe des Grills aufbewahren.
- Den Schlauch nicht unter der Auffangschale durchführen – stets ausreichenden Abstand zwischen Schlauch und Geräteboden einhalten.
- Ein Gaslecktest muss vor der ersten Inbetriebnahme, jährlich und nach jedem Austausch von Gaskomponenten ausgeführt werden.
- Folgen Sie beim Betrieb des Grills sorgfältig allen Anweisungen für das Anzünden.
- Brenner niemals bei geschlossener Grillhaube zünden.
- Erwachsene und insbesondere Kinder sollten vor den Gefahren beim Umgang mit hohen Oberflächentemperaturen gewarnt werden. Kleine Kinder, die sich in der Nähe des Gasgrills aufhalten, sollten stets beaufsichtigt werden.
- Den Grill niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn er in Betrieb ist.
- Den Grill nicht bewegen, solange er heiß oder in Betrieb ist.
- Elektrische Kabel und Gasschläuche von heißen Oberflächen fernhalten.
- Sicherstellen, dass der Flammenschutzeinsatz richtig positioniert ist.
- Fett-Auffangbehälter und Flammenschutzeinsätze regelmäßig reinigen, um Fettansammlungen zu vermeiden, die zu Fettbränden führen können.
- Kein Wasser, Bier oder andere Flüssigkeiten verwenden, um Aufflammen zu kontrollieren.
- Keinen Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät oder Teile des Grills zu reinigen.
- Dieser Gasgrill ist nicht für kommerziellen Gebrauch bestimmt.
- Dieser Gasgrill ist nicht als Heizer bestimmt und sollte nie als solcher verwendet werden.

DE

Vorsichtig handhaben!

ACHTUNG! **Bei Handhabung oder Transport des Grills vorsichtig vorgehen, um Schäden und Versatz der internen Bauteile zu vermeiden. Obwohl dieser Grill für Mobilität ausgelegt ist, kann grober oder falscher Umgang zu Schäden an internen Bauteilen und fehlerhafter Funktion führen.**

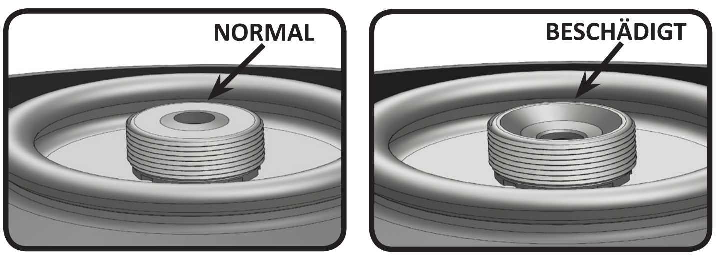
Entsorgung von Altgeräten aus privaten Haushalten in der EU

Dieses Symbol auf dem Produkt oder dessen Verpackung gibt an, dass das Produkt innerhalb der EU nicht zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden darf. Die separate Sammlung und das Recyceln Ihrer alten Elektrogeräte zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung trägt zum Schutz der Umwelt bei und gewährleistet, dass sie auf eine Art und Weise recycelt werden, die keine Gefährdung für die Gesundheit des Menschen und der Umwelt darstellt. Es obliegt daher Ihrer Verantwortung, das Gerät an einer entsprechenden Rücknahmestelle für die Entsorgung oder Wiederverwertung von Elektro- oder Elektronik-Altgeräten aller Art abzugeben oder wenden Sie sich an den Händler, von dem das Produkt erworben wurde. Gemäß den lokalen Bestimmungen gewährleisten diese Stellen, dass das Gerät auf eine Art und Weise recycelt wird, die keine Gefährdung für die Umwelt darstellt.

Gaspatrone

Nur Gaspatronen verwenden, die den nationalen und regionalen Vorschriften entsprechen. Einwegpatronen müssen der EN-417-Norm entsprechen und mit einem selbstdichtenden Lindal-Ventil ausgestattet sein. Patronen müssen ein Fassungsvermögen von 430 bis 460 g aufweisen. Patronen müssen entweder mit Propangas oder einer Propan-/Butanmischung befüllt sein.

- Den Gummi-O-Ring am Druckregler inspizieren. Bei Beschädigungen den Druckregler ersetzen.
- Niemals eine Gaspatrone anschließen, die nicht den lokalen Vorschriften entspricht.
- Einwegpatronen müssen stets in aufrechter Position an der Grillseite befestigt werden – hierzu die mitgelieferte Haltevorrichtung verwenden.
- Ersatzpatronen nicht in der Nähe des Geräts aufbewahren, wenn dieses in Betrieb ist. Gaspatronen nicht extremer Hitze aussetzen und von direktem Sonnenlicht fernhalten.
- Die Patrone niemals zu fest anziehen, da dies zu Beschädigungen des Druckregleranschlusses oder Patronenanschlusses führen kann. Diese können zu einem Leck oder eingeschränktem Durchfluss zur Einheit führen.



ACHTUNG! **Die Staubschutzkappe sollte aufgesetzt werden, wenn die Patrone nicht verwendet wird, um das Eindringen von Schmutz und Ablagerungen in das Ventil zu verhindern.**

ACHTUNG! **Vor Verwendung die Anweisungen auf der Patrone genau durchlesen. Eine verbeulte oder verrostete Patrone kann gefährlich sein. Die Patrone entsorgen, wenn sich Rostpartikel oder Ablagerungen an der Verbindungsstelle der Patrone befinden.**

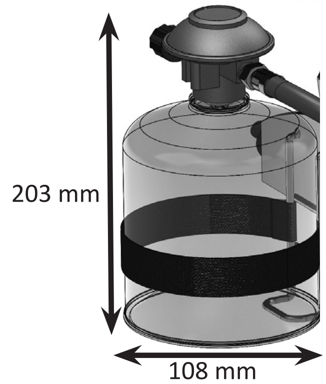
Anschließen der Patrone: Sicherstellen, dass der Gasdruckreglerschlauch keinen Knick aufweist. Die Patrone hat eine positive Sitzposition, die einen Gasfluss erst dann erlaubt, wenn eine positive Abdichtung erreicht ist. Abdeckung der Gaspatrone abnehmen. Zur Montage die Patrone einfach im Uhrzeigersinn in den Druckregler einschrauben. Nur per Hand anziehen, niemals Werkzeug verwenden.

Alle Anschlüsse vor Inbetriebnahme des Grills auf Gaslecks prüfen. Das Gerät jährlich und nach Anschließen einer neuen Gasflasche auf Gaslecks prüfen, oder wenn eine Komponente des Gassystems ersetzt wurde. Einwegpatronen müssen stets in aufrechter Position an der Grillseite befestigt werden – hierzu die mitgelieferte Haltevorrichtung verwenden. Hierdurch wird das Eintreten von flüssigem Propan / Butan in den Druckregler vermieden, das zu Überfeuern und Schäden am Druckregler führen kann.

*** Für ordnungsgemäßen Betrieb sicherstellen, dass der Einstellknopf handfest angezogen ist (im Uhrzeigersinn).**

*** EINSTELLEN DES DRUCKREGLERS**





ACHTUNG!

- Schlauch nicht unterhalb der Auffangschale verlegen.
- Alle Schlauchanschlüsse mit zwei Rohrschlüsseln fest anziehen. Kein Teflon-Abdichtungsband oder Dichtungskitt für die Rohrverbindungen verwenden.
- Den Schlauch von heißen Oberflächen fernhalten. Schmelzen des Schlauchs kann zu Bränden führen.

Gasschlauch

- Gehören Schlauch und Regler nicht zum Lieferumfang, dürfen nur solche Schläuche und Regler verwendet werden, die die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen.
- Der Schlauch darf nicht mit Fett oder sonstigen heißen Flüssigkeiten oder Bauteilen des Geräts in Berührung kommen.
- Schlauch regelmäßig überprüfen. Ein Schlauch, der Risse oder Schmelzstellen aufweist oder abgenutzt ist, muss vor der nächsten Benutzung des Geräts ersetzt werden.
- Der Schlauch darf nicht länger als 1,5 m sein.
- Beim Anschließen ist darauf zu achten, dass der Schlauch knickfrei und nicht verdreht ist.
- Der Schlauch ist vor dem aufgedruckten Ablaufdatum auszuwechseln.

Regler

In der folgenden Tabelle sind die Anschlusswerte des Geräts aufgeführt.

Brenner	Düsengrösse		(Grob)Leistung (Insgesamt)		Gasverbrauch (Insgesamt)	
	I	II	I	II	I	II
	#65 (0.88 mm)	#69 (0.74 mm)	3.1kW	3.0 kW	225 g/hr	218g/hr

Zugelassene Gase / Druck - Die Werte Ihres Geräts stehen auf dem Typenschild.

Gaskategorie	I3B/P(30)	I3+(28-30/37)	I3B/P(50)
Düsengröße (siehe oben)	I	I	II
Gasdruck	Butan und Propane bei 30mbar	Butan 28-30mbar Propane 37mbar	Butan und Propane bei 50mbar
Länder	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	AT, CH, DE, SK

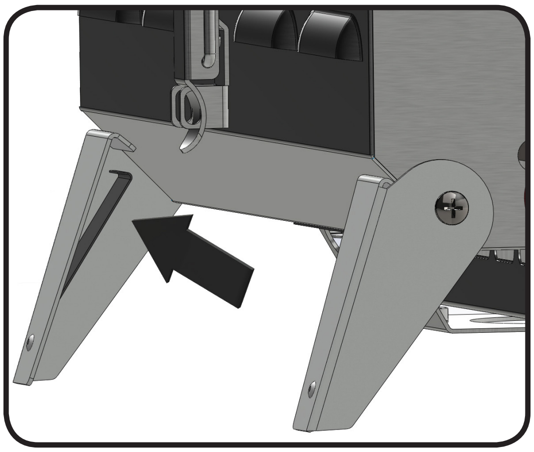
Nehmen Sie keinerlei Änderungen am Druckregler vor. Nur Druckregler verwenden, die den in der vorstehenden Tabelle angegebenen Druck bereitstellen. Ersetzen Sie den Druckregler nur mit vom Hersteller vorgegebenen Modellen.

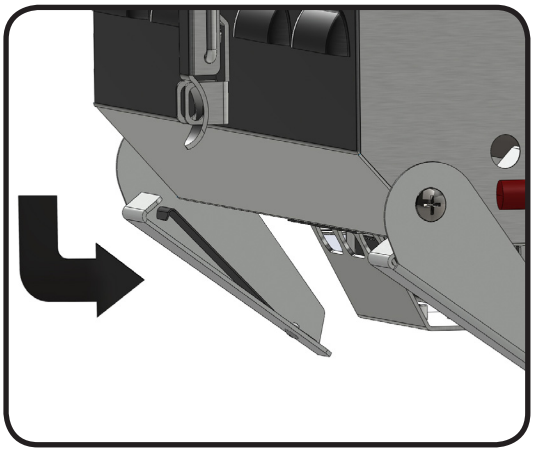
Verwendung als Tischgerät

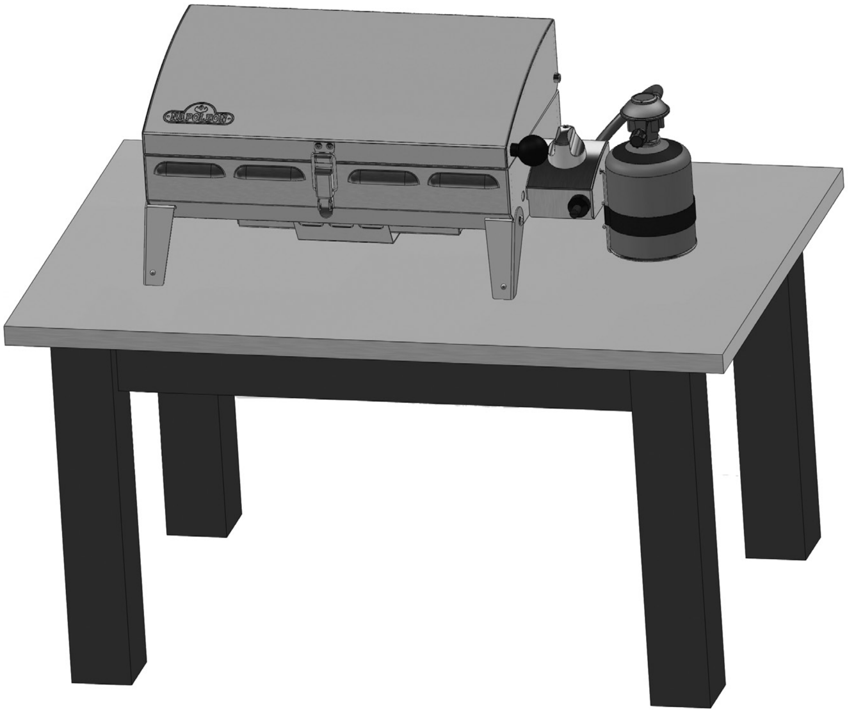
Der PTSS165 ist für Mobilität ausgelegt. Die klappbaren Beine des PTSS165 erlauben eine Verwendung als Tischgerät auf den meisten Oberflächen. Die Beine lassen sich ausklappen und einrasten und können zum Transport wieder eingeklappt/eingerastet werden. Zur Verwendung auf einer Tischfläche die vier (4) Beine an den Ecken des Grills ausklappen.

ACHTUNG! Einwegpatronen müssen mit der mitgelieferten Haltevorrichtung an der Grillseite befestigt werden.

ACHTUNG! Den Grill nicht auf Tischoberflächen aus Plastik, Kunstharz oder Glas verwenden. Grill nicht auf brennbaren Oberflächen verwenden.







DE

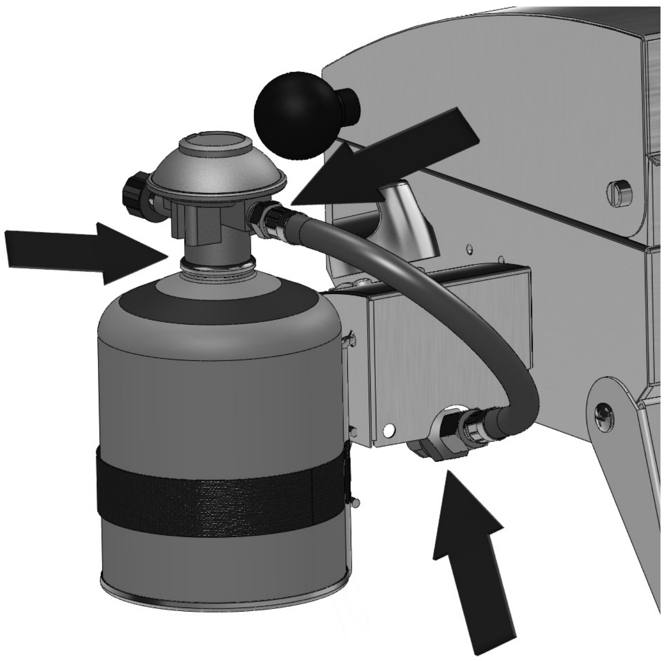
Anleitung Für Die Leckageprüfung



ACHTUNG! Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden.

ACHTUNG! Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen.

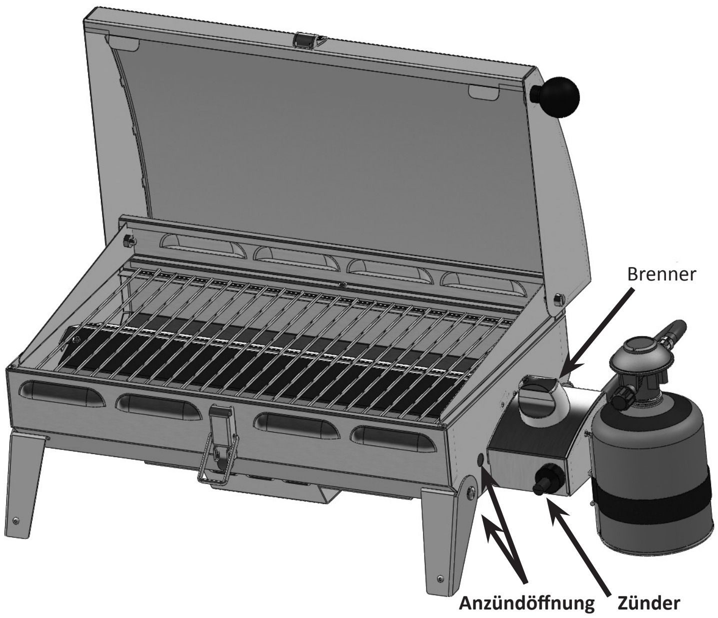
Leckageprüfung: Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden. Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen. Die zu prüfenden Stellen sind auf der *Leckageprüfzeichnung* aufgeführt.
Alle Brenner abstellen. Flaschenventil aufdrehen.
Seifenwasser (halb Wasser, halb Flüssigseife) auf alle Anschlüsse und Verbindungen an Regler, Schlauch, Verteiler und Ventile auftragen.
Leckagen werden durch Blasenbildung angezeigt. Leckage durch Festdrehen des Anschlusses oder Austausch des Teils durch ein vom Händler empfohlenes Teil beseitigen.
Bleibt die Leckage bestehen, Flaschenventil zudrehen, Regler abnehmen und Grill vom Gaslieferanten oder Händler untersuchen lassen. Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, wenn die Leckage behoben ist.
Gaszufuhr abstellen.





DE

Zündanleitung



DE

ACHTUNG! Haube öffnen.
ACHTUNG! Stellen Sie sicher, dass das Brenner-Bedienelemente auf „OFF" (Aus) gestellt ist. Gaszufuhr langsam auf Stellung „High“ drehen.

Zünden eines Hauptbrenners
1. Haube öffnen.
2. Brenner auf höchste Stufe stellen.
3. Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden.
4. Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.

Grillanleitung

ACHTUNG! Diesen Grill nicht unterhalb von ausgefahrenen Markisen verwenden. Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann zu Bränden oder schweren Verletzungen führen.

GEFAHR! Diesen Grill nicht unmittelbar nach Verwendung lagern oder transportieren. Den Grill vor Transport oder Lagerung erst abkühlen lassen. Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann einen Brand verursachen und zu Sachschäden, Körperverletzung oder Tod führen.

Beim allerersten Erhitzen gibt der Gasgrill einen leichten Geruch ab. Der Geruch wird durch das „Einbrennen" der Innenlacke und Verdunsten der Schmiermittel aus der Fertigung verursacht, ist ganz normal und tritt später nicht mehr auf. Vor der ersten Benutzung sollten Sie darum die Hauptbrenner etwa eine halbe Stunde mit größter Hitze brennen lassen. Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anklebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen. Wenn es zum Aufflammen kommt, legen Sie das Fleisch von der Flamme weg zur Seite und stellen die Temperatur herunter. Lassen Sie die Haube offen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

Verwendung des Hauptbrenners: Vor dem Braten von Speisen sollte der Grill vorgewärmt werden. Hierzu alle Hauptbrenner bei geschlossener Grillhaube auf hoher Flamme für ca. 10 Minuten betreiben. Gerichte, die nur kurze Kochzeiten erfordern (Fisch, Gemüse) können bei offener Grillhaube gegrillt werden. Kochen bei geschlossener Haube ermöglicht höhere, gleichmäßigere Temperaturen. Kochzeiten werden reduziert und Fleischstücke werden gleichmäßiger gegart. Speisen, wie z. B. Braten, die eine Garzeit von mehr als 30 Minuten erfordern, sollten indirekt gegart werden (der Brenner gegenüber des Grillguts sollte gezündet sein). Bei der Zubereitung sehr magerer Fleischsorten wie Hühnerbrust oder mageren Stücken vom Schwein kann der Grillrost vor dem Vorwärmen eingefettet werden, um Anhaften zu vermeiden. Bei der Zubereitung von sehr fetthaltigen Fleischsorten kann es zu Aufflammen kommen. Das Fett etwas abtrimmen oder die Temperatur reduzieren, um Aufflammen zu verhindern. Sollte es zum Aufflammen kommen, Grillgut von der Flamme entfernen und Hitze reduzieren. Haube offen lassen. Weitere Anweisungen finden Sie im Napoleon-Grillkochbuch für alle Jahreszeiten mit exklusiven Rezepten für alle Gelegenheiten.

DE

Reinigungsanleitung

VORSICHT! Beim reinigungsanleitung sollten Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille getragen werden.

VORSICHT! Zum Reinigen müssen die Brenner ausgeschaltet sein. Heiße Flächen nicht ungeschützt berühren. Grill an einen Ort stellen, wo das Reinigungsmittel keinen Schaden anrichten kann (nicht auf die Terrasse oder den Rasen). Kein Teil dieses Gasgrills darf mit Ofenreiniger gesäubert werden. Grillroste oder andere Teile des Gasgrills nicht in einem selbstreinigenden Ofen säubern. Gasgrill regelmäßig reinigen, da Barbecue-Sauce und Salz das Metall angreifen.

Hinweis: In chlorid- und sulfidhaltigen Umgebungen kann auch rostfreier Stahl oxidieren oder Flecken aufweisen. Dazu gehören insbesondere Küstenregionen und andere extreme Bedingungen, z. B. die nähere Umgebung von Pools und Whirlpools, die von hoher Wärme und Luftfeuchtigkeit gekennzeichnet ist. Diese Flecken werden manchmal mit Rost verwechselt, aber sie können einfach entfernt und vermieden werden. Reiben Sie alle rostfreien Stahlflächen alle 3 bis 4 Wochen mit Leitungswasser und einem Reinigungsmittel für rostfreien Stahl ab, um die Entstehung von Flecken zu verhindern.

Roste Und Warmhaltefläche : lassen sich am besten beim Vorwärmen des Grills mit einer weichen Messingdrahtbürste säubern. Für schwer zu entfernende Flecke Stahlwolle verwenden. Rostfreistahlroste erhalten bei normalem Betrieb des Grills wegen der hohen Temperatur eine permanente Verfärbung.

Reinigen der Grillinnenseite: Grillrost entnehmen. Losen Schmutz an der Grillhaubeninnenseite mit einer Messingbürste entfernen. Flammenschutzeinsatz mit einem Spachtel- oder Schabemesser abkratzen und Asche mit einer Drahtbürste entfernen. Flammenschutzeinsatz abnehmen und Brenner mit einer Messingbürste reinigen. Asche und Schmutz von der Innenseite des Grills in den abnehmbaren Auffangbehälter fegen. Sicherstellen, dass der Flammenschutzeinsatz ordnungsgemäß eingesetzt ist (Löcher zeigen zum rechten Ende des Grills), wenn er neu installiert oder für Transportzwecke verpackt wird.

Fett-Auffangbehälter: Fettansammlungen können zu Bränden führen. Fett-Auffangbehälter häufig reinigen, um übermäßige Fettansammlung zu vermeiden. Fett und überschüssige Bratflüssigkeit tropfen in den Fett-Auffangbehälter unterhalb des Gasgrills und sammeln sich dort an. Zur Reinigung die Auffangschale aus dem Grill herausziehen. Den Fett-Auffangbehälter nicht mit Alufolie, Sand oder anderen Materialien auslegen, da dies den erwünschten Fettabfluss behindern kann. Fett-Auffangbehälter mit einem Spachtel- oder Schabemesser auskratzen.

Reinigen Der Aussenseite Des Gasgrills: Lackierte, Porzellan- oder Rostfreistahlteile nicht mit Scheuermitteln säubern. Die Porzellanemaille ist besonders vorsichtig zu behandeln. Die Emaillebeschichtung ist wie Glas und platzt beim Anschlagen leicht ab. Emaille-Reparaturmaterial ist von Ihrem Napoleon-Händler erhältlich. Außenflächen am besten in handwarmem Zustand mit warmem Seifenwasser reinigen. Rostfreistahl mit einem entsprechenden Reinigungsmittel oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel säubern. Stets in Strukturrichtung wischen. Keine Stahlwolle verwenden, da sie Kratzspuren hinterlässt. Rostfreistahl verfärbt sich unter Hitze goldfarben oder braun. Diese Verfärbung ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Grills nicht.

Wartungs Anleitung

Der Gasgrill sollte jährlich von einem zugelassenen Wartungsdienst überprüft und gewartet werden.

Brennbare Materialien, Benzin und andere brennbare Dämpfe und Flüssigkeiten müssen entfernt vom Gasgrill gelagert werden. Luftwege zur Belüftung und zum Brenner nicht blockieren.

VORSICHT! Beim reinigungsanleitung sollten Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille getragen werden.

VORSICHT! Gaszufuhr vor den Wartungsarbeiten abstellen und Gerät von der Gaszufuhr trennen. Grill vor dem Warten abkühlen lassen, damit es nicht zu Verbrennungen kommt. Jährlich und nach Auswechseln eines Gasbauteils eine Leckageprüfung durchführen.

Rohrbrenner: Der Brenner ist aus Edelstahl 304 hergestellt. Aufgrund der extremen Hitze und korrosiven Umgebung kann es auf der Oberfläche jedoch mit der Zeit zu Korrosion kommen. Diese kann mit einer Messingbürste entfernt werden.

ACHTUNG! Gefahr durch Spinnen.

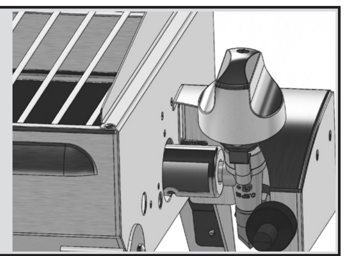
Spinnen und Insekten werden durch den Geruch von Propan- und Erdgas angezogen. Der Brennerluftzufuhrregler ist mit einem Insektenschutzgitter ausgestattet. Hierdurch wird die Wahrscheinlichkeit von Nistplätzen im Inneren des Brenners vermindert, jedoch nicht vollständig ausgeschlossen. Das Vorhandensein von Nestern oder Spinnenweben im Brenner ist an einer leicht gelben oder orangefarbenen Flamme oder einem Aufflammen an der Luftzufuhr unterhalb der Bedienelemente erkennbar.

Zur Reinigung der Brennerinnenseite den Brenner vom Gasgrill abnehmen: Grillrost und Flammenschutzeinsatz abnehmen. Die Schraube entfernen, mit der der Brenner an der Seitenwand befestigt ist. Den Brenner in Vorwärtsrichtung anheben, um ihn abzunehmen.

Reinigung: Die Innenseite des Brenners mit einer flexiblen Venturirohrdüsen-Bürste reinigen. Durch Ausschütteln des Brenners den gelösten Schmutz durch den Gaseinlass entfernen. Brennerauslässe und Ventilöffnungen auf Verstopfungen überprüfen und mit einer aufgebogenen Büroklammer reinigen. Sicherstellen, dass die Öffnungen nicht vergrößert werden. Sicherstellen, dass das Insektenschutzgitter sauber, fest und frei von Fuseln oder anderem Schmutz ist.

Neuinstallation: Die Prozedur in umgekehrter Reihenfolge ausführen, um den Brenner neu zu installieren. Überprüfen, dass die Brenneröffnung bei Installation im Brenner eingeführt ist. Vollständige Installation nach dem Anziehen der Schraube und dem Ersetzen des Flammenschutzeinsatzes und Grillrosts.

ACHTUNG! Bei der erneuten Installation des gereinigten Brenners unbedingt sicherstellen, dass das Ventil/die Öffnung in das Brennerrohr führt, bevor der Gasgrill angezündet wird. Wenn das Ventil sich nicht innerhalb des Brennerohrs befindet, kann es zu Brand oder Explosion kommen.



VORSICHT! Schlauch : auf Abrieb, Schmelzstellen, Einschnitte und Risse untersuchen. Wenn einer dieser Defekte vorliegt,darf der Gasgrill nicht benutzt werden. Schlauch von Ihrem Napoleon-Händler oder einem Fachbetrieb auswechseln lassen.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Geringe Hitze / kleine Flamme auf Stellung „High“.	Blockierung des Gasflusses. Ungenügendes Vorheizen. „Einfrieren“ der Patrone.	Brenner oder Öffnung auf Spinnweben überprüfen. Beide Hauptbrenner einschalten und Grill auf hoher Stufe 5 bis 10 Minuten vorheizen. Beim Garen über lange Zeitspannen oder wenn die Patrone fast leer ist, oder bei niedrigen Außentemperaturen verfügen Einwegpatronen nicht über genügend befeuchtete Oberfläche, um das Verdampfen von flüssigem Propan zu ermöglichen. Neue Patrone einsetzen.
Übermäßiges Aufflammen/ ungleichmäßige Hitze.	Ungenügendes Vorheizen. Übermäßige Ansammlung von Fett und Asche auf den Flammenschutzeinsätzen und in der Auffangschale. Inkorrekte Positionierung der Patrone.	Beide Hauptbrenner einschalten und Grill auf hoher Stufe 10 bis 15 Minuten vorheizen. Flammenschutzeinsätze und Auffangschale regelmäßig reinigen. Auffangschale nicht mit Alufolie auslegen. Siehe Anweisungen für das Reinigen des Grills. Sicherstellen, dass die Patrone beim Grillbetrieb in aufrechter Position vom Druckregler hängt.
Brenner brennt mit gelber Flamme mit wahrnehmbarem Gasgeruch.	Mögliche Spinnweben oder andere Ablagerungen.	Brenner entfernen und gründlich reinigen. Siehe Anweisungen zu Wartung und Pflege.
Brenner lässt sich nicht mit dem Anzünder zünden aber mit einem Streichholz.	Loser Elektrodendraht. Elektrode ist gesprungen oder gebrochen. Beschädigter Elektrodendraht.	Überprüfen, dass Elektrodendraht sich fest in der Anschlussklemme an der Rückseite des Zünders befindet. Für Einzelfunkenzündsysteme muss ein Einzelfunkenzünder verwendet werden. Elektrode ersetzen. Elektrodendraht ersetzen.
Haubeninnenseite sieht aus, als ob „Farbe“ abblättert.	Fettansammlung auf den Innenseiten.	Dies ist kein Defekt. Deckel und Haube sind aus Edelstahl das nicht abblättern kann. Das Abblättern wird durch hart gewordenes Fett hervorgerufen, das zu farbähnlichen Splittern trocknet, die abblättern können. Dies kann durch regelmäßiges Reinigen verhindert werden. Siehe Anweisungen für das Reinigen.
Brennerleistung auf Stufe „High“ ist zu niedrig. (Rumpelnde Geräusche und flatternde blaue Flamme an der Brenneroberfläche.)	Zu wenig Gas. Zufuhrschlauch ist eingeklemmt. Schmutzige oder verstopfte Öffnung. Spinnweben oder anderes Material in der Venturidüse.	Gasstand in der Patrone überprüfen. Zufuhrschlauch falls nötig neu positionieren. Brennerauslass reinigen. Venturidüse reinigen.

DE

BEWAHREN SIE IHRE QUITTING ALS KAUFNACHWEIS AUF, UM IHREN GARANTIEANSPRUCH ZU VALIDIEREN.

BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN

GARANTIE-INFORMATIONEN

MODELL: ______________________________

KAUFDATUM: ______________________________

SERIENNUMMER: ______________________________

DE

(Alle für einen Garantieanspruch benötigten Informationen hier aufzeichnen)

Bevor Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, besuchen Sie bitte die NAC-Website unter www.napoleongrills.com, um ausführlichere Informationen zu Reinigung, Wartung und Pflege, Fehlerbehebung und Ersatzteile zu erhalten. Setzen Sie sich direkt mit dem Werk in Verbindung, um Ersatzteile zu bestellen und Garantieansprüche geltend zu machen. Unser Kundendienst ist zwischen 9 und 15 Uhr Eastern Standard Time erreichbar. Telefonnummer: +1-866-820-8686, Faxnummer: +1-705-727-4282. Zur Bearbeitung eines Garantieanspruchs bitte die folgenden Informationen bereithalten:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts
2. Teilenummer und –beschreibung
3. Vollständige Beschreibung des Problems („kaputt” ist nicht ausreichend)
4. Kaufnachweis (Fotokopie der Rechnung)

In manchen Fällen kann der Kundendienstbeauftragte u. U. die Einsendung der Teile zur Überprüfung im Werk verlangen, bevor Ersatzteile ausgeliefert werden. Die Teile müssen unter Vorauszahlung aller Transportkosten und Angabe der folgenden Informationen an den Kundendienst versandt werden:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts
2. Vollständige Beschreibung des Problems („kaputt” ist nicht ausreichend)
3. Kaufnachweis (Fotokopie der Rechnung)
4. Autorisierungscode für die Rücksendung. Diese erhalten Sie vom Kundendienstmitarbeiter.

Beachten Sie, dass die folgenden Teile nicht unter die Garantie fallen, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

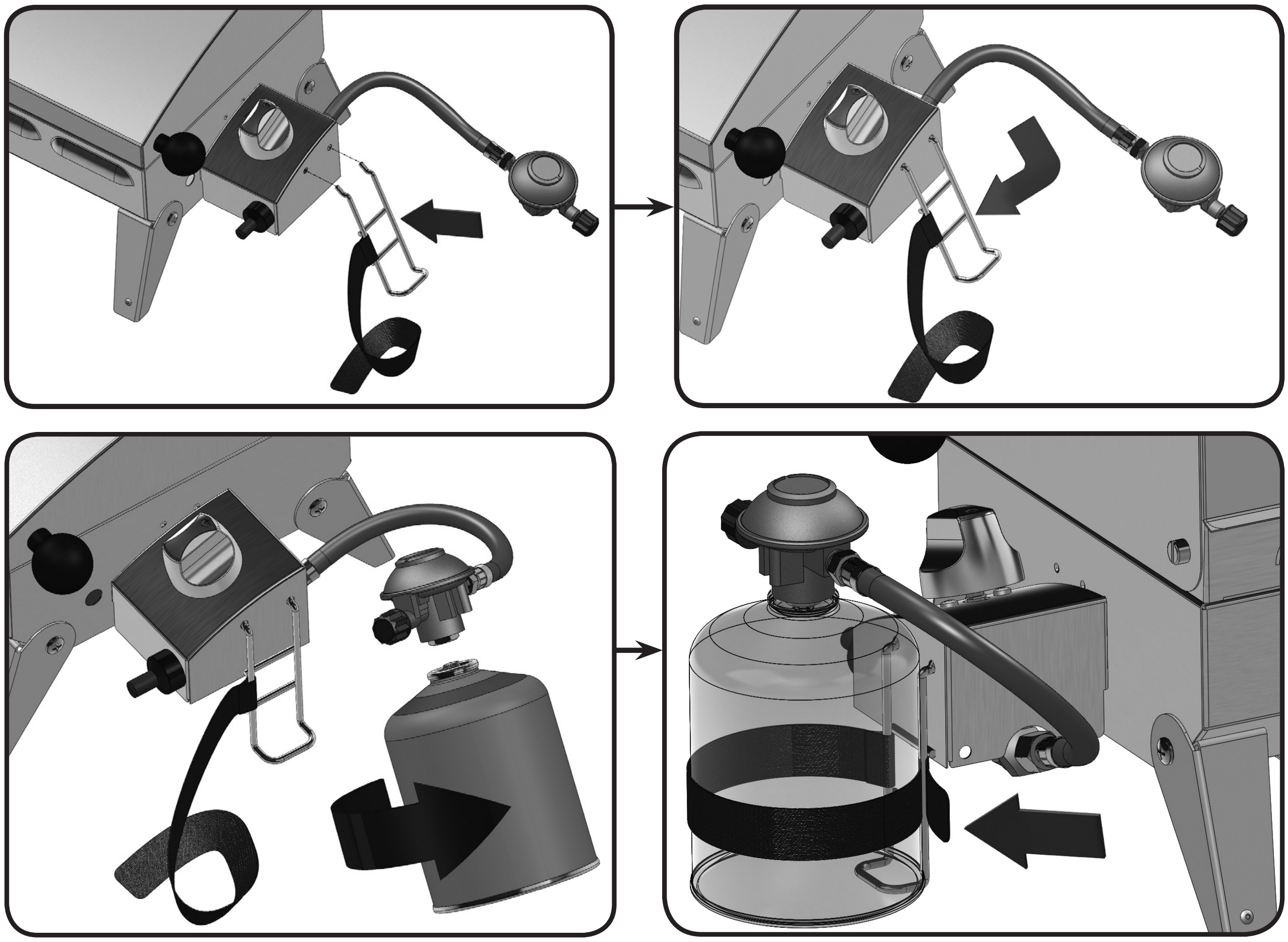
- Transportkosten, Courtage oder Exportzölle
- Arbeitskosten für Aus- und Einbau
- Telefonkosten für Anrufe zur Diagnose eines Problems
- Verfärbungen von Edelstahlteilen
- Teileversagen aufgrund von mangelnder Reinigung und Pflege, oder Verwendung von falschen Reinigungsmitteln (Ofenreiniger)

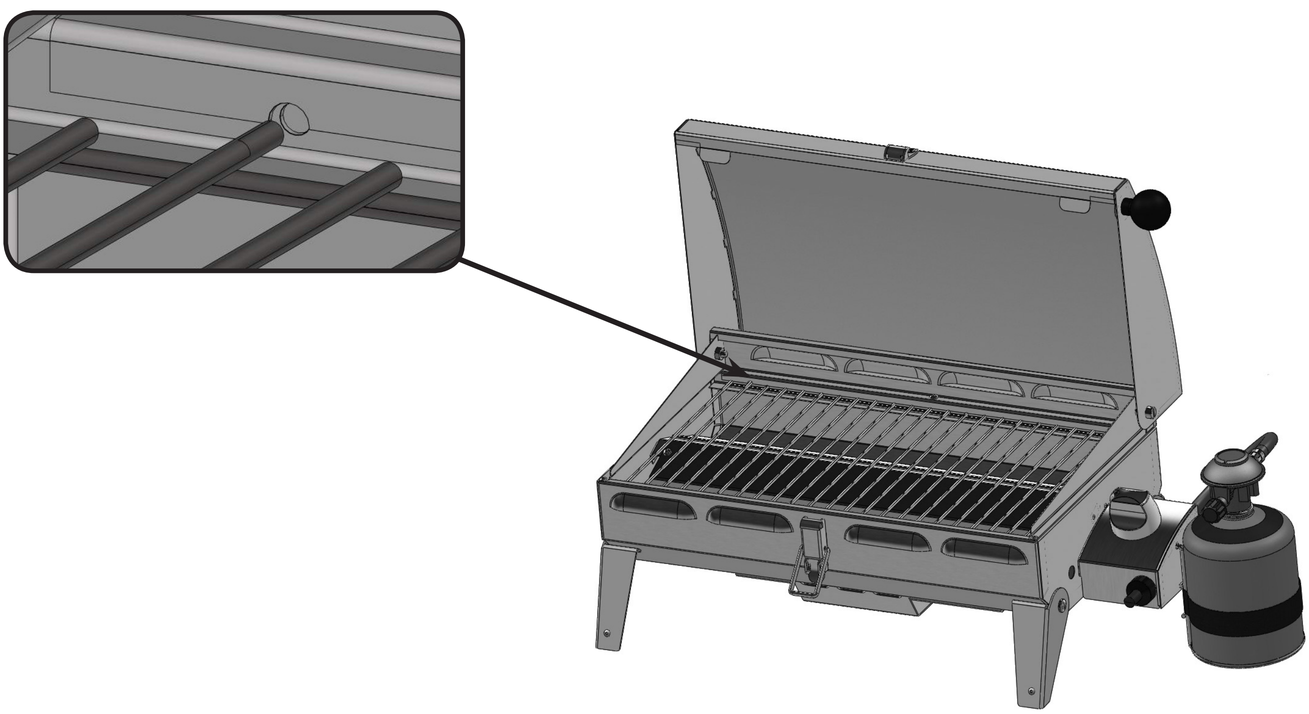
ACHTUNG! Wir empfehlen beim Entpacken des Geräts und bei der Montage Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille zu tragen. Wir unternehmen alle Anstrengungen, den Montageprozess so problemlos und sicher wie möglich zu machen, doch bearbeitete Stahlteile haben üblicherweise scharfe Kanten und Ecken, die zu Schnittverletzungen führen können, wenn sie während der Montage unsachgemäß gehandhabt werden.

Erste Schritte

1. Alle Paneele für den Wagen, Hardware und Grilleinsatz aus dem Karton entnehmen. Haube öffnen und alle darin verpackten Komponenten entnehmen. Anhand der Stückliste sicherstellen, dass alle nötigen Teile vorhanden sind.
2. Zerstören Sie die Verpackung nicht, bevor der Grill vollständig montiert ist und zu Ihrer Zufriedenheit funktioniert.
3. Den Grill an der Stelle montieren, wo er verwendet werden soll. Legen Sie Pappe oder ein Handtuch zurecht, um während der Montage keine Teile zu verlegen oder zu beschädigen.
4. **Die meisten Edelstahlteile sind ab Werk mit einem schützenden Plastikfilm versehen, der vor Montage des Grills abgezogen werden muss.**
5. Folgen Sie allen Anweisungen in diesem Handbuch in der angegebenen Reihenfolge.
6. Zwei Personen sind erforderlich, um den Grillaufsatz auf den montierten Wagen zu setzen.

Bei Fragen zur Montage oder zum Betrieb des Grills, oder bei beschädigten oder fehlenden Teilen, wenden Sie sich an unseren Kundendienst unter +1-866-820-8686 zwischen 9 Uhr und 15 Uhr Eastern Standard Time.



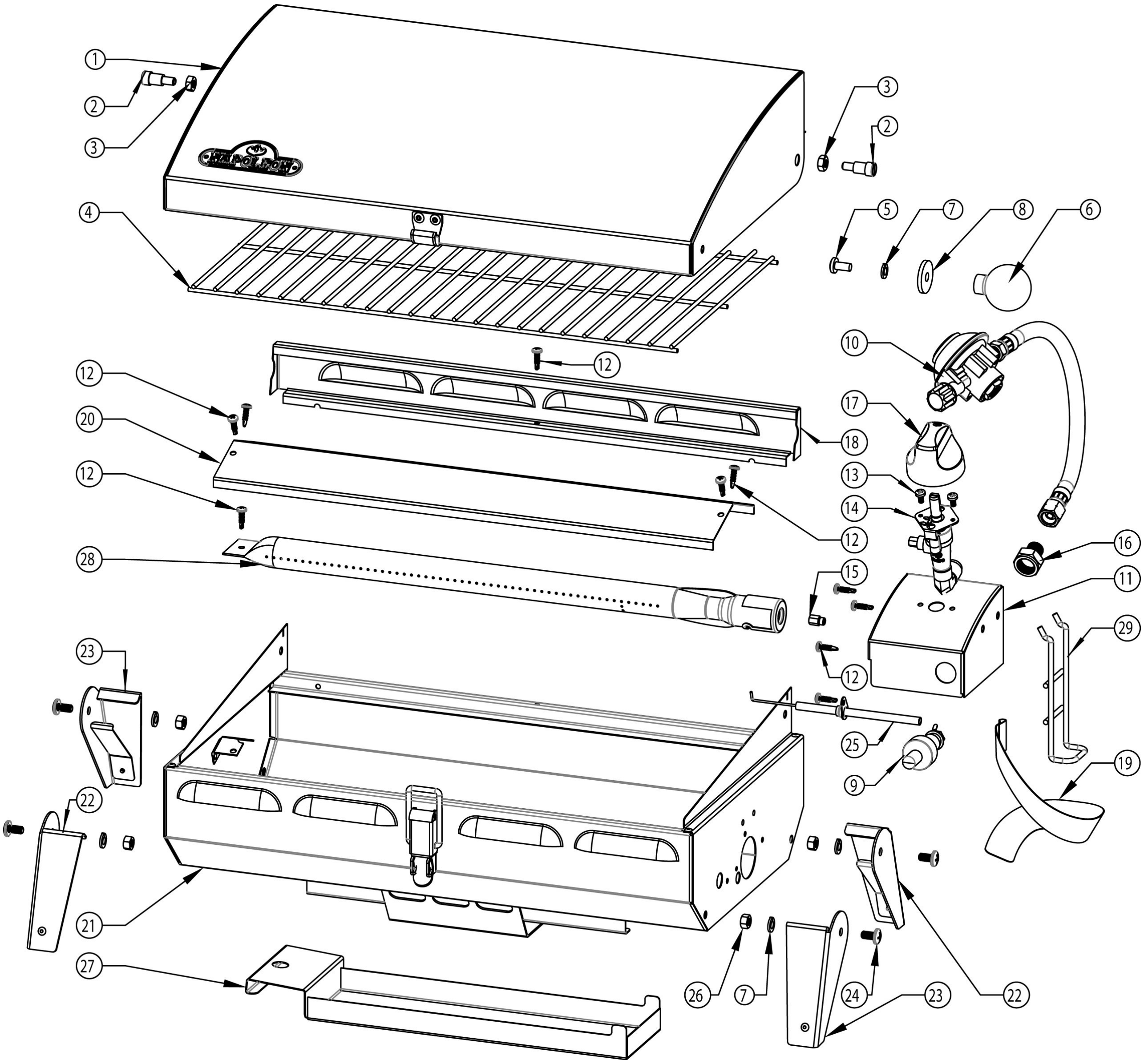


Stückliste

Position	Teilenr.	Beschreibung	
1	n010-0666	Edelstahlhauben-Baugruppe	x
2	n570-0095	Hauben-Pivotschraube	x
3	n450-0025	Sperrmutter 1/4-20	x
4	n305-0075	Grillrost	x
5	n570-0017	1/4-20 X 1/2”-Schraube	x
6	n325-0066	Haubengriff	x
7	n735-0003	1/4” Federring	x
8	n735-0001	Isolierte Unterlegscheibe	x
9	n357-0018	Zünder	x
10	n530-0040	29-mbar-Druckregler	x
	n530-0041	50-mbar-Druckregler	x
11	n010-0670	Ventilgehäuse	x
12	n570-0013	Nr. 8 x 5/8” Schraube	x
13	n570-0078	M4 x 8 mm Schraube	x
14	n725-0042	Ventil inkl. Öffnung 29 mbar	x
15	N455-0069	Öffnung 50 mbar	x
16	n255-0014	Überwurfmutter	x
17	n380-0019r	Brenner-Bedienelement	x
18	n335-0055	Haube	x
19	n640-0003	Tank-Befestigungsgurt	x
20	n305-0074	Flammenschutzeinsatz	x
21	n010-0665	Grillaufsatz	x
22	n010-0748	Bein “A”	x
23	n010-0749	Bein “B”	x
24	z570-0024	M6 x 12mm Schraube	x
25	n240-0027	Hauptbrenner-Elektrode	x
26	n450-0030	Sperrmutter M6	x
27	n710-0067	Fett-Auffangbehälter	x
28	n100-0042	Hauptbrenner	x
29	n160-0024	Tankhalter-Clip	x
	63030	Tragetasche	x

DE

Teile Diagramm



DE

NAPOLEON®
GOURMET GRILLS

FAXNR.: 705 727 4282

BESTELLFORMULAR FÜR ZUBEHÖR UND ERSATZTEILE

BITTE IN DRUCKSCHRIFT AUSFÜLLEN

DE

ANSPRECHPARTNER:____

LIEFERANSCHRIFT :____

____

____

____

TELEFON :_______________________ **FAX :**_______________________

EMAIL: ____

KREDITKARTENNR. (VISA, MASTERCARD) :_______________________ **GÜLTIG BIS:** ____________

UNTERSCHRIFT:____

ANZAHL	TEILENUMMER	BESCHREIBUNG

ARTIKEL KÖNNEN U. U. STEUERPFLICHIG SEIN
TRANSPORTKOSTEN NICHT ENTHALTEN

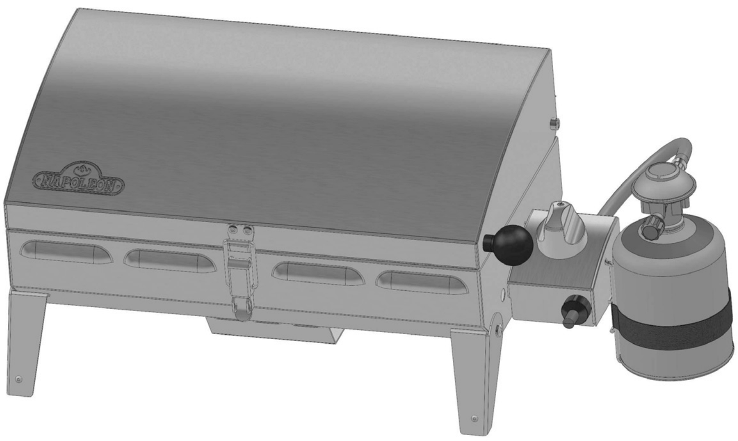
FALLS SIE EINE BESTÄTIGUNG WÜNSCHEN,BITTE FAXNUMMER ODER E-MAIL-ADRESSE ANGEBEN

Газовый гриль должен эксплуатироваться исключительно вне помещения, в хорошо проветриваемом месте и не должен эксплуатироваться внутри здания, гаража, под навесом или любой другой замкнутой площади.

ПРЕДОСТАВЬТЕ СЕРИЙНЫЙ НОМЕР, РАСПОЛОЖЕННЫЕ НА УПАКОВКЕ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР
XXXXXX000000
НОМЕР МОДЕЛИ

NAPOLEON®
GOURMET GRILLS



НЕ ВЫБРАСЫВАТЬ

PTSS165

RU

⚠ ОПАСНОСТЬ

ЕСЛИ ПРИСУТСТВУЕТ ЗАПАХ ГАЗА:

- **Выключите установку.**
- **Погасите любое открытое пламя.**
- **Откройте крышку.**
- **Если запах не развеивается отойдите от установки и свяжитесь с поставщиком газа или пожарной охраной.**

⚠ ВНИМАНИЕ

Проводите розжиг данного устройства только после прочтения раздела инструкции, посвящённого розжигу.

Не храните бензин или другие легковоспламеняющиеся жидкости или пары рядом с данным или каким-либо другим грилем. Не храните баллоны с СУГ рядом с данным или каким-либо другим грилем. Несоблюдение данных указаний может привести к ущербу частной собственности, травмам или смерти.

Устанавливающему на заметку: Оставьте данную инструкцию владельцу гриля в качестве справочного материала.

CE
0558-12

Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: 1-866-820-8686
Fax: (705)725-2564 email: wecare@napoleonproducts.com web site: www.napoleongrills.com

N415-0225CE JAN 10/13

БЛАГОДАРИМ ЗА ВЫБОР ПРОДУКЦИИ ТОРГОВОЙ МАРКИ NAPOLEON

Продукция торговой марки NAPOLEON изготовлена из высококачественных компонентов и материалов и собирается квалифицированными специалистами, которые гордятся своей работой. Перед упаковкой и отгрузкой квалифицированные сотрудники провели тщательный осмотр гриля, чтобы убедится в том, что Вы, потребитель, получите качественную продукцию, которую и ожидаете от компании Napoleon.Наши усилия направлены на удовлетворение Ваших потребностей, наш многоуважаемый клиент. Наша цель – обеспечить Вас всеми необходимыми предметами для незабываемого опыта использования гриля. Данное руководство обеспечит вас информацией по сборке, установке, ремонту и надлежащему уходу за грилем. Перед началом эксплуатации вашего нового гриля необходимо полностью прочитать данное руководство и изучить меры предосторожности и отличительные черты, которыми обладает гриль. Тщательное соблюдение данных инструкций гарантирует исправную работу гриля на долгие годы. Если данная продукция по каким-либо причинам не отвечает вашим требованиям, пожалуйста, свяжитесь с нашим отделом по работе с клиентами по телефону 1-866-820-8686 с 9:00 до 17:00 (североамериканское восточное время) или посетите наш веб-сайт по адресу www.napoleongrills.com.

Гарантия на газовые грили NAPOLEON

Компания Napoleon гарантирует отсутствие в вашем новом газовом гриле Napoleon производственных дефектов и дефектов материала в течение одного года. Эта гарантия не распространяется на окрашенные поверхности.

Компания Napoleon не несет ответственности за транспортные расходы, трудозатраты, расходы, понесенные при монтаже/демонтаже, ущерб, причиненный водой или экспортную пошлину.

RU

Условия и ограничения

"NAPOLEON гарантирует выполнение гарантийных обязательств первоначальному покупателю при условии, что покупка была проведена через уполномоченного поставщика NAPOLEON и является объектом условий и ограничений указанных далее:"

Заводская гарантия не подлежащая передаче другому лицу и не может быть продлена представителями.

Газовый гриль должен устанавливаться лицензированным, уполномоченным специалистом.

Гарантия, ограниченная определенным сроком не возмещает убыток, нанесённый неправильным использованием, недостаточным техническим обслуживанием, пожаром, возникшим от возгорания жира на гриле, неблагоприятными окружающими условиями, халатностью, неправильной эксплуатацией установленных деталей, использованием неподходящих деталей.

Данная гарантия, ограниченная определенным сроком не распространяется на царапины, вмятины, изменение цветового покрытия от жара, абразивной очистки поверхностей и химической очистки, трещины деталей с керамической эмалью или других элементов газового гриля.

Замена деталей предоставляется при условии износа деталей до степени потери работоспособности в период действия гарантийного срока.

В первый год эксплуатации, данное гарантийное обязательство распространяется на замену деталей по гарантии, имеющих заводской брак, при условии, что деталь эксплуатировалась при обычных условиях в соответствии с инструкциями по эксплуатации.

В последующие годы, в соответствии с правилами ограниченной пожизненной гарантии NAPOLEON, может, по своему усмотрению, полностью освободиться от всех обязательств в отношении возмещения стоимости деталей с браком первоначальному покупателю.

NAPOLEON не берет на себя ответственность за установку, работы или другие издержки, относящиеся к повторной установке деталей по гарантии, подобные издержки не обеспечиваются.

Невзирая на любые положения, содержащиеся в ограниченной пожизненной гарантии NAPOLEON в данном, вышеописанном гарантийном обязательстве обуславливается, что не происходят выплаты любых косвенных, непреднамеренные и случайных убытков.

Данная гарантия определяет различные обязательства NAPOLEON в отношении газового гриля NAPOLEON, а действие любых других гарантийных обязательств, как прямых, так и косвенных, в отношении производимой продукции, деталей или аксессуаров исключается.

NAPOLEON не уполномочивает любых третьих лиц брать не себя любые другие обязательства в отношении продаж данной продукции.

NAPOLEON не берёт на себя ответственности за: выбросы пламени, обусловленные внешними условиями, такими как сильные ветра или недостаточная вентиляция.

Гарантия NAPOLEON не распространяется на любой ущерб, нанесённый неблагоприятными погодными условиями, градом, грубым обращением и химической очисткой.

Для выставления претензий по гарантии NAPOLEON необходимо приложить к претензии чек на проданный товар или его копию, вместе с серийным номером и номером модели гриля.

NAPOLEON оставляет за собой право проведения своими представителями осмотров продукции и деталей перед осуществлением работ по гарантии.

NAPOLEON не берёт на себя издержки по перевозке, работе или экспортным сборам.

ВНИМАНИЕ! Несоблюдение данных указаний может привести к ущербу частной собственности, травмам или смерти. Прочитайте и следуйте всем предупреждениям и указаниям, данным в инструкции.

Практика безопасной эксплуатации

- Данный газовый гриль должен быть собран в точности согласно указаниям, изложенным в данном руководстве. Если гриль собирали в магазине, вы должны проверить правильность сборки и убедиться в отсутствии утечки газа.
- Полностью прочитайте инструкцию перед тем, как приступить к эксплуатации газового гриля.
- Газовый гриль должен эксплуатироваться исключительно вне помещения, в хорошо проветриваемом месте и не должен эксплуатироваться внутри здания, гаража, под навесом или любой другой замкнутой площади.
- Данный газовый гриль работает только на пропане, бутане, или смеси пропана / бутана.
- Располагайте гриль таким образом, чтобы он был защищён от ветра. Сильный ветер негативно сказывается на кулинарных показателях газового гриля.
- В устройство газового гриля не должно вноситься никаких изменений или модификаций. Запрещено вносить изменения в детали, опломбированные изготовителем или лицензированным, уполномоченным специалистом.
- Запрещена эксплуатация установки, расположенной под какой либо конструкцией сгораемого типа.
- Сохраняйте дистанцию между грилем и горючими материалами (18” (457 мм) от задней стенки установки и 18” (457 мм) по бокам). Рекомендуем оставлять большие пространства, если речь идёт о виниловой обивке или оконных рамах.
- Шланг газопровода должен быть установлен образом, исключающим его контакт с любыми высокотемпературными поверхностями гриля как во время эксплуатации, так и во время хранения / перемещения.
- Когда гриль не эксплуатируется, баллон с пропаном должен быть отключен.
- Когда баллон с пропаном соединён с грилем, баллон и гриль должны находиться вне помещения в хорошо проветриваемом месте.
- Когда гриль хранится в помещении необходимо отключить баллон с пропаном и хранить его вне помещения в хорошо проветриваемом месте вне досягаемости детей. Отсоединённые баллоны не должны храниться в помещении, гараже или других огороженных местах.
- Перед каждым использованием осмотрите газовые шланги. Если присутствуют доказательства повышенного износа или повреждения шланга, то он должен быть заменён на новый, одобренный производителем, до эксплуатации газового гриля.
- Не храните запасные баллоны под или рядом с корпусом гриля.
- Не размещайте шланг под поддоном – обеспечьте достаточный зазор между днищем установки и шлангом.
- Регулярно убеждайтесь в отсутствии течи перед первым включением. Проводите испытания на герметичность ежегодно или при каждой замене газового баллона.
- Тщательно следуйте указаниям по розжигу во время эксплуатации гриля.
- Не включайте горелки при закрытой крышке.
- Взрослые и, в особенности, дети должны быть хорошо осведомлены об опасностях высокотемпературных поверхностей. Не оставляйте маленьких детей без присмотра около гриля.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра.
- Не перемещайте гриль во время эксплуатации.
- Держите кабель электропитания на расстоянии от воды или нагретых поверхностей.
- Убедитесь, что заслонки установлены согласно указаниям.
- Следует проводить регулярную чистку подноса и заслонок во избежание скопления жира, которое может послужить причиной пожара, возникшего от возгорания жира на гриле.
- Не пользуйтесь водой, пивом или другими жидкостями для борьбы с выбросами пламени.
- Не используйте установки для очистки водой под высоким давлением для чистки любых деталей установки.
- Данный газовый гриль предназначен для частного использования.
- Данный газовый гриль не должен выполнять функции обогревателя.

RU

Соблюдайте осторожность при транспортировке

ОСТОРОЖНО! Для предотвращения повреждений или смещения внутренних компонентов следует соблюдать осторожность при транспортировке или перемещении гриля. Хотя при разработке данного гриля учитывалась возможность перемещения, неосторожное обращение или удары могут повредить внутренние компоненты, что приведет к неправильной работе гриля.

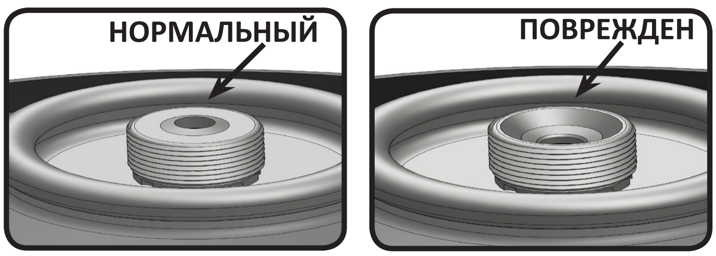
Надлежащая утилизация данного продукта

Данная маркировка означает, что данный продукт нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами на территории ЕС. Надлежит утилизировать устройство в соответствии со всеми надлежащими правовыми нормативами для способствования продолжительного повторного использования материальных ресурсов во избежание причинения вреда здоровью людей и окружающей природы от неконтролируемого размещения отходов. Для сдачи устройства, отработавшего свой ресурс, пожалуйста, воспользуйтесь системами сбора отходов или свяжитесь с поставщиком оборудования, у которого устройство было приобретено. Они могут принять устройство для надлежащей утилизации.

Газовый баллон

Пользуйтесь только баллонами, соответствующими национальным и региональным нормативам. Используемые баллоны должны соответствовать стандарту EN417 и должны быть оснащены самоуплотняющимся клапаном. Емкость картриджей должна быть от 430 до 460 г. они должны заполняться либо пропаном, либо смесью пропана и бутана.

- Проверьте резиновое уплотнительное кольцо регулятора. В случае обнаружения повреждения регулятор необходимо заменить.
- Никогда не используйте баллоны, которые не соответствуют местным нормам.
- Используемые баллоны всегда следует хранить в боковой части гриля в вертикальном положении, закрепив их удерживающим фиксатором, поставляемым в комплекте.
- Никогда не храните запасные баллоны вблизи работающего оборудования. Не подвергайте баллоны чрезмерному нагреванию и не допускайте попадания прямых солнечных лучей.
- Не закрепляйте баллон слишком сильно, так как это может повредить соединения регулятора или баллона. Это также может привести к утечке газа или затруднить подачу газа к оборудованию.

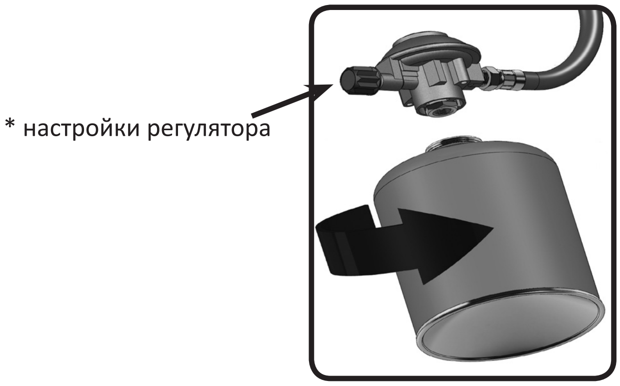


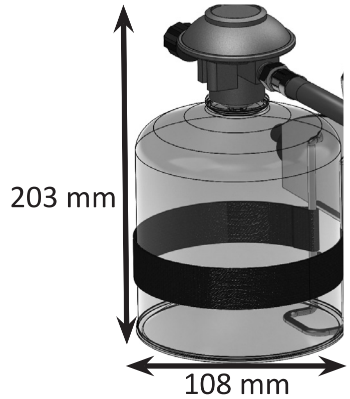
ВНИМАНИЕ! Для предотвращения попадания грязи и частиц в клапан всегда надевайте пылезащитный колпачок на баллон, когда им не пользуетесь.

ВНИМАНИЕ! Перед использованием баллона внимательно прочтите инструкцию. Баллон, имеющий вмятины или покрытый ржавчиной, может представлять опасность. При обнаружении в месте соединения баллона следов ржавчины или загрязнения, отсоедините его.

Подсоединение баллона: Убедитесь, что шланг регулятора газа не имеет изгибов и не перекручен. Баллон имеет неподвижное соединение, которое не позволяет двигаться потоку газа до образования плотного соединения. Снимите колпачок или заглушку с баллона. Для установки баллона вверните его в регулятор по направлению часовой стрелки. Закручивайте руками, не используйте никаких инструментов.

Перед использованием барбекю проверьте все места соединений на утечку газа. Проверка утечки газа должна выполняться ежегодно и каждый раз при установке баллона или замене компонентов газовой системы. Используемые картриджи следует хранить в боковой части гриля в вертикальном положении, закрепив их удерживающим фиксатором, поставляемым в комплекте. Это предотвратит утечку пропана/ бутана в регулятор, что может привести к чрезмерному нагреванию и повреждению регулятора.





Для обеспечения бесперебойной работы убедитесь, что ручка регулятора затянута вручную (по направлению часовой стрелки).

ВНИМАНИЕ!

- Не размещайте шланг под поддоном.
- Затяните все соединения двумя гаечными ключами. Не используйте тефлоновую ленту или трубную смазку для соединений шланга.
- Убедитесь, что шланг не соприкасается с горячими поверхностями, так как это может послужить причиной деформации шланга и пожара.

Газовый шланг

- Если шланг и регулятор не поставляются в комплекте с газовым баллоном, то надлежит пользоваться только шлангами и регуляторами, соответствующими национальным и региональным нормативам.
- Убедитесь, что шланг не вступает в контакт с жиром и не соприкасается с горячими жидкостями и поверхностями гриля.
- Регулярно проверяйте состояние шланга. В случае деформации, образования трещин или износа замените шланг перед использованием установки/
- Шланг не должен быть длиннее 1,5 м.
- При установке убедитесь в отсутствии дефектов газового шланга.
- Проводите замену газового шланга до истечения срока годности, указанного на шланге.

Технические данные

В следующей таблице содержатся входящие значения для оборудования.

Горелка	Размер сопла		(Общий) (полный) подвод тепла		Потребление газа (общее)	
	I	II	I	II	I	II
	#65 (0,88 мм)	#69 (0,74 мм)	3,1кВт	3,0 кВт	225 г/чг	218г/чг

Одобренные газы / давление – проверьте табличку с паспортными данными и убедитесь, что она соответствует списку.

категория газа	I3B/P(30)	I3+(28-30/37)	I3B/P(50)
Размеры сопла (смотрите выше)	I	I	II
Газы/ давление	Бутан и пропан при 30 Мбар	Бутан 28-30 Мбар, пропан 37 Мбар	Бутан и пропан при 50 Мбар
Страны	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	AT, CH, DE, SK

Не вносите никаких изменений или модификаций в устройство регулятора. Пользуйтесь регуляторами, обеспечивающими давление, указанное в вышеприведённой таблице. При необходимости замены регулятора рекомендуется приобретать регуляторы, одобренные производителем.

RU

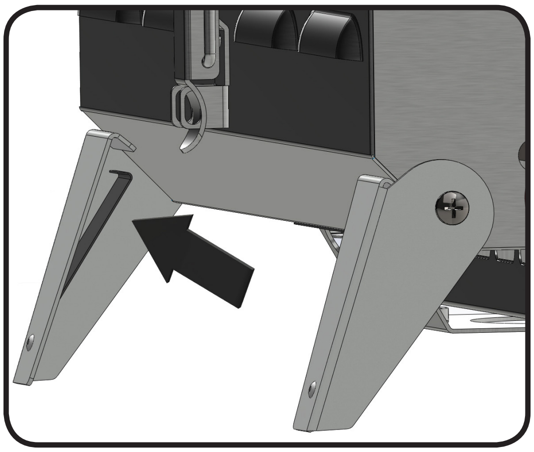
Использование на столе

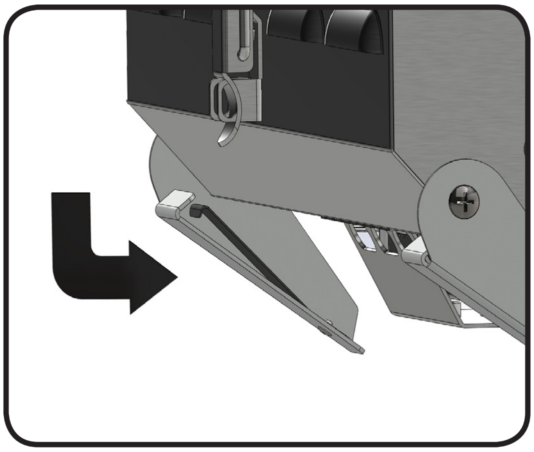
Модель PTSS165 разработана с учетом возможности перемещения. Благодаря складным ножкам PTSS165 можно устанавливать на любом столе. Ножки раскладываются и фиксируются на месте. При транспортировке складываются в сложенное положение.

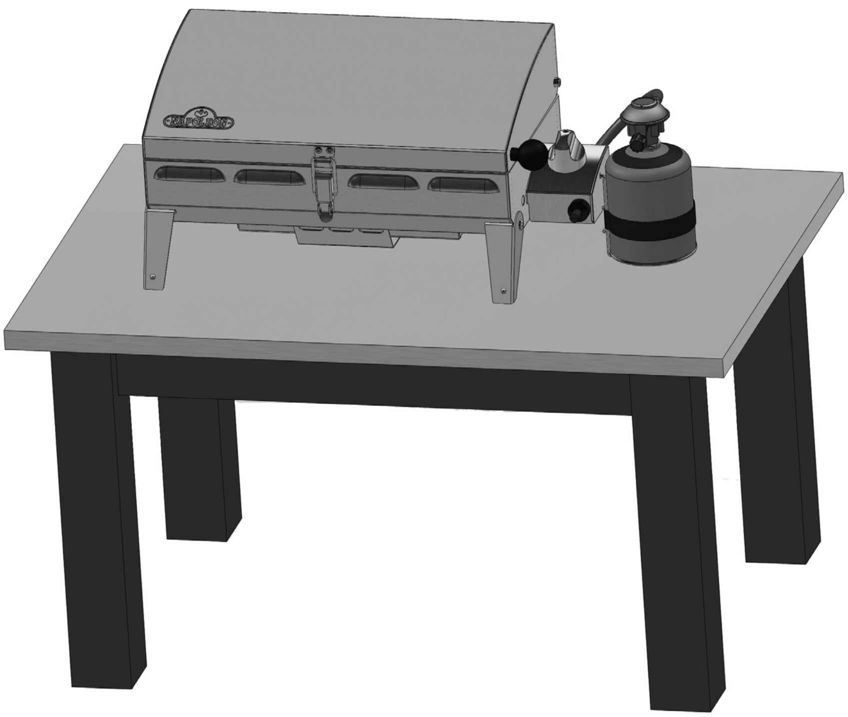
Для использования на столе разложите (4) ножки, находящиеся на углах гриля.

⚠ **ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что газовый баллон закреплен с помощью удерживающего фиксатора в боковой части гриля.**

⚠ **ВНИМАНИЕ! Не используйте гриль на столах с пластиковой, каучуковой или стеклянной поверхностями. Также не используйте гриль на легко воспламеняющихся поверхностях.**







Инструкции по испытаниям на герметичность



ВНИМАНИЕ! Проверка герметичности должна проводиться ежегодно, каждый раз при подключении газового баллона или при замене элемента газовой системы.

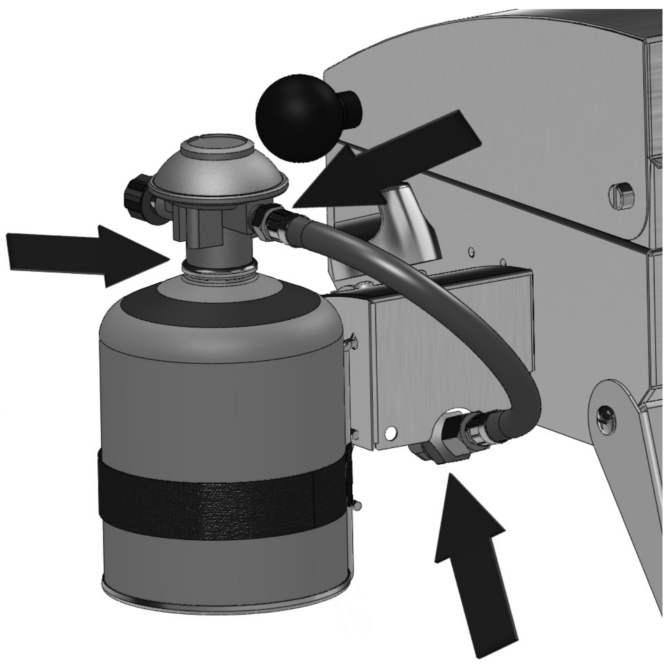
ВНИМАНИЕ! Запрещено использовать открытое пламя для проверок на наличие утечки газа. Убедитесь, что рядом с грилем отсутствуют искры или очаги открытого пламени. Искры или открытое пламя может привести к взрыву, ущербу частной собственности, тяжёлым травмам или смерти.

Испытание на герметичность: Необходимо провести испытание перед первым включением. Проводите испытания на герметичность ежегодно или при каждой замене газового баллона. Запрещено курение во время проведения испытания, также следует удалить все возможные источники возгорания. Смотрите схему испытания на герметичность для конкретных зон, подлежащих проверки. Поверните ручку горелки в верхнее положение. Откройте газоподающий вентиль.

Нанесите мыльный раствор (вода и жидкое мыло в соотношении 50/50) на все соединения регулятора, шланга, коллектора и вентилей.

Пузыри означают наличие течи. Либо затяните соединение, либо обратитесь в отдел работы с клиентами Napoleon или квалифицированным специалистам для замены деталей.

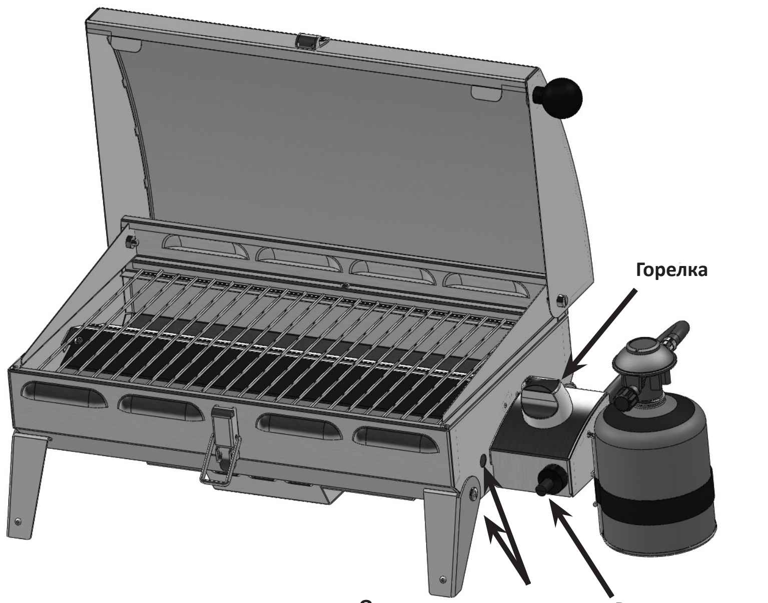
Если утечку невозможно устранить, немедленно выключите подачу газа, отключите баллон и обратитесь к квалифицированным специалистам. Не пользуйтесь грилем до устранения утечки.





RU

Указания по розжигу



RU

ВНИМАНИЕ! Открытая крышка.

ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что контрольный вентиль выключен. Постепенно откройте газоподающий вентиль.

Включение основной горелки
1. Откройте крышку.
2. Поверните ручку горелки в верхнее положение.
3. Нажмите и держите кнопку розжига или воспользуйтесь спичкой.
4. Если горелка не загорится в течение 5 секунд, то надлежит перевести ручку в выключенное положение. Подождите 5 минут. Повторите.

Рекомендации по приготовлению пищи

ВНИМАНИЕ! Не пользуйтесь грилем под навесом. Несоблюдение данных инструкций может привести к возгоранию или физическим повреждениям.

ОПАСНОСТЬ! Не убирайте гриль на хранение и не упаковывайте для переноски сразу же после использования. Дайте грилю остынуть перед переноской. Несоблюдение данных инструкций может привести к повреждению оборудования в результате возгорания, физическим повреждениям и даже смерти.

Первый розжиг: Когда гриль включён в первый раз присутствует слабый запах. Это нормальное временное явление вызванное выжиганием внутренней покраски и смазочных веществ, задействованных при производстве, и не случится повторно. Оставьте горелки включенными примерно на 30 минут.

Пользование главной горелкой: При жарке пищи мы рекомендуем предварительно прогреть гриль, включив все главные горелки на максимальный огонь при закрытой крышке приблизительно на 10 минут. Пищу, которая готовится быстро (рыба, овощи), можно жарить на гриле с открытой крышкой. Готовка при закрытой крышке обеспечивает более высокую температуру в гриле, что уменьшает время готовки и позволяет прожаривать мясо более равномерно. Пищу, время приготовления которой более 30 минут, например, жаркое, можно готовить непрямым способом (огонь горелки находится сбоку от приготовляемой пищи). Для приготовления блюд из постного мяса, например куриной грудки или постной свинины, смазывайте решетку небольшим количеством масла перед нагреванием, чтобы избежать пригорания продуктов. Приготовление мяса с большим содержанием жира может привести к воспламенению стекающего жира. чтобы этого избежать, отрежьте жир или уменьшите температуру. При воспламенении стекающего жира уберите мясо с огня и уменьшите температуру. Крышку держите открытой. Более подробная информация содержится в кулинарной книге Ваш всесезонный гриль.

RU

Инструкция по чистке

ВНИМАНИЕ! При обслуживании гриля всегда надевайте защитные перчатки и очки.

ВНИМАНИЕ! Во избежание получения ожогов технический осмотр гриля следует проводить только тогда, когда он остынет. Избегайте контакта с горячими поверхностями без защитных средств. Убедитесь, что горелки выключены. Чистку гриля проводите в таком месте, где чистящие вещества не нанесут вред окружающей среде. не чистите части газового гриля чистящими средствами для духовки. Для чистки кулинарных решеток и других частей гриля не пользуйтесь посудомоечной машиной. Соусы для барбекю и соль могут быть коррозийными и привести к быстрому износу компонентов газового гриля, при отсутствии регулярной чистки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Нержавеющая сталь имеет тенденцию к окислению или выцветанию в присутствие хлоридов и сульфидов, в особенности в прибрежных районах с тёплой атмосферой и повышенной влажностью, а также рядом с бассейнами и джакузи. Эти пятна похожи на ржавчину, но их легко удалить, и, несложно предотвратить их появление. Для предотвращения и удаления пятен чистите все поверхности из нержавеющей стали каждые 3-4 недели, или согласно необходимости, пресной водой и / или чистящим средством для нержавеющей стали.

Решётки и нагревательная подставка: Решётки и нагревательную подставку лучше всего чистить латунной проволочной щёткой во время подогрева гриля. Стальную проволочную щётку можно использовать для удаления наиболее трудных пятен. Нормальным явлением считается потеря изначального цвета решётки из нержавеющей стали (при наличии) под воздействием высоких температур при приготовлении пищи.

Чистка внутренней поверхности гриля: Снимите решетку для приготовления пищи. При помощи латунной проволочной щетки очистите внутреннюю поверхность крышки от остатков загрязнения. Шпателем или скребком соскребите золу с заслонки, затем удалите ее с помощью щетки. Снимите заслонку и очистите горелку от загрязнений латунной проволочной щеткой. Стряхните всю грязь изнутри газового гриля в съемный поддон. Убедитесь, что заслонка правильно установлена при повторной установке (отверстия направлены к правой стороне гриля) или упаковке гриля для транспортировки.

Поддон: скопившаяся грязь может привести к возгоранию. Во избежание образования загрязнений следует часто чистить поддон. Жир и масло стекают в поддон, расположенный под газовым грилем и там накапливаются. Для очистки извлеките поддон из гриля. Никогда не выстилайте поддон алюминиевой фольгой, песком или другими материалами, т.к. это может привести к неправильному стеканию жира. соскребать загрязнения с поддона рекомендуется шпателем или скребком.

Чистка поверхности гриля: Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами или стальную проволочную щётку для чистки керамических деталей или деталей из нержавеющей стали гриля Napoleon. Подобные методы уборки повреждают покрытие. Внешние поверхности гриля надлежит чистить тёплой мыльной водой, пока метал еще не окончательно остыл. Для чистки нержавеющих поверхностей пользуйтесь чистящим средством для нержавеющей стали или неабразивным чистящим средством. Всегда вытирайте поверхность по направлению зерен. Со временем детали из нержавеющей стали теряют окраску и приобретают золотой или коричневый оттенок. Потеря цвета не влияет на работоспособность гриля. Обращайтесь с деталями с керамической эмалью с особой осторожностью. Глазурованное декоративное покрытие, закреплённое горячей сушкой, напоминает стекло, и от удара может расколоться. При необходимости, Napoleon производит ремонт керамического покрытия.

Рекомендации по техническому обслуживанию

Мы рекомендуем вызвать сертифицированных специалистов для тщательной проверки и ежегодного обслуживания.

Не допускайте наличия горючих материалов, бензина и других легко воспламеняющихся жидкостей и горючих испарений вблизи газового гриля. Не закрывайте доступ для потока вентиляции и воздуха для сжигания.

RU

ВНИМАНИЕ! Во время проведения чистки гриля необходимо носить защитные перчатки и защитные очки.

ВНИМАНИЕ! Перед проведением чистки обязательно выключение установки и отключения подачи газа. Во избежание получения ожогов техническое обслуживание надлежит проводить после того, как гриль полностью остыл. Проводите испытания на герметичность ежегодно, при каждой замене газового баллона или при наличие запаха газа.

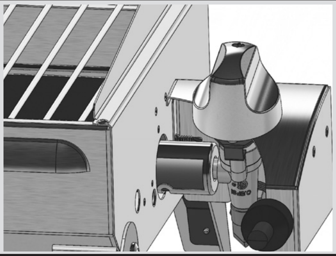
Трубная горелка: горелки изготовлены из прочной нержавеющей стали 304, но сильное нагревание и коррозионная среда могут привести к образованию коррозии поверхности/Коррозию можно удалить с помощью латунной проволочной щетки.

ОСТОРОЖНО! Берегитесь пауков.

Запах пропана и натурального газа притягивает пауков и насекомых. Горелка оснащена защитной сеткой от насекомых на воздушной заслонке, что снижает вероятность того, что насекомые заведутся внутри горелки, но не решает эту проблему до конца. Гнездо или паутина могут привести к тому, что пламя в горелке будет желтого или оранжевого цвета, либо может привести к возгоранию (обратному удару пламени) в воздушной заслонке под панелью управления. **Для чистки внутренней части горелки, ее необходимо снять с газового гриля**: Снимите решетку для приготовления пищи и рифленую плиту. Отвинтите болт, который крепит горелку к стенке. Чтобы снять горелку наклоните ее слегка назад, затем потяните вверх. **Чистка:** для чистки внутренней поверхности горелки используйте щетку для труб Вентури. Уберите остатки загрязнения из горелки через газовпускное отверстие. Проверьте, не заблокированы ли выходные отверстия горелки и сопла клапана, очистите их с помощью развернутой канцелярской скрепки. Следите за тем, чтобы не превышать размера отверстий. Убедитесь, что экран защиты от насекомых чистый, плотно установлен и на нем нет загрязнений.

Повторная установка: Повторная установка горелки выполняется в обратном порядке. Убедитесь, что при установке сопло горелки находится в горелке. Затяните винт и установите рифленую плиту и решетку для приготовления пищи.

⚠ **ВНИМАНИЕ! При установке горелки после чистки обратите особое внимание на надлежащее положение клапана / сопла по отношению к горелке перед включением вашего газового гриля. Если вентиль расположен ненадлежащим образом (вне трубы горелки), существует опасность взрыва или пожара.**



⚠ **ВНИМАНИЕ! Шланг: Проверьте шланг на наличие деформации, образования трещин или порезов. В случае, если какие-либо из вышеперечисленных дефектов присутствуют не пользуйтесь газовым грилем. Обратитесь к представителям Napoleon или квалифицированным специалистам для замены деталей.**

Поиск и устранение неисправностей

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения неисправности
Низкий уровень тепла / пламени при полностью открытом вентиле.	Закупорка газопровода. Ненадлежащий предварительный прогрев. Замёрз баллон.	Проверьте горелку и сопло на предмет наличия посторонних предметов (например, паутины). Проведите прогрев гриля в течение 10 - 15 минут обеими основными горелками. При приготовлении пищи во время длительного периода времени, или когда баллон почти пустой, или низкая температура окружающего воздуха может помешать надлежащей работе баллона. Установите новый баллон.
Чрезмерные выбросы пламени / неравномерный жар.	Ненадлежащий предварительный прогрев. Излишки жира и отложения золы на заслонках и в поддоне. Неправильная установка баллона.	Проведите прогрев гриля в течение 10 - 15 минут обеими основными горелками. Регулярно проводите чистку заслонок и поддона. Не выстилайте поддон алюминиевой фольгой. Смотрите раздел по уборке. Убедитесь, что баллон находится в вертикальном положении при эксплуатации гриля.
При работе гриля пламя жёлтого цвета, присутствует запах газа.	Возможно, в горелку попал посторонний предмет (например, паутина).	Проведите тщательную чистку горелки. Смотрите общие рекомендации по техническому обслуживанию.
Горелка не включается при помощи розжига, а только при помощи спички.	Отошёл электрод провода. Неисправный электрод. Повреждённый электрод провода.	Убедитесь, что провод электрода плотно прилегает к терминалу, расположенному на задней стороне розжига. Одноискровая система зажигания должна быть оборудована одноискровым розжигом. Замените электрод. Замените провод электрода.
“Краска” отслаивается внутри крышки или колпака.	Скопление жира на внутренних поверхностях.	Это не является дефектом. Покрытие крышки и колпака выполнено из нержавеющей стали и не может отслоиться. Затвердевший жир принимает формы, похожие на куски отслаивающейся краски. Легко устраняется обычной чисткой. Смотрите указания по уборке.
Низкая мощность горелки в “верхнем” положении. (Трепещущее голубое пламя на поверхности горелки и шум от неустойчивого горения.)	Недостаток газа. Утечка газа питающего шланга. Засорённое сопло. Возможно, в трубку Вентури попал посторонний предмет (например, паутина).	Проверьте уровень газа в баллоне. При необходимости, переместите питающий шланг. Прочистите отверстие горелки. Прочистите трубку Вентури.

RU

ХРАНИТЕ ТОВАРНЫЙ ЧЕК КАК ДОКАЗАТЕЛЬСТВО ПОКУПКИ, ПОДТВЕРЖДАЮЩЕЕ ВАШЕ ГАРАНТИЙНОЕ СОГЛАШЕНИЕ

Заказ запасных деталей

Гарантийная информация

МОДЕЛЬ: ______________________________

ДАТА ПРИОБРЕТЕНИЯ: ______________________________

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР: ______________________________

(Дайте информацию для упрощения процедуры обработки запроса)

Перед тем как связываться с отделом работы с клиентами, проверьте сайт NAC (расположенный по адресу **www.napoleongrills.com**) на предмет указаний по более интенсивной чистке, техническому обслуживанию, обнаружению и устранению неполадок и замены деталей. Напрямую свяжитесь с заводом для замены деталей и проведения работ по гарантии. Наш отдел по работе с клиентами работает с 9 до 17 (североамериканское восточное время), с ним можно связаться по телефону 1-866-820-8686 или факсу 1-705-727-4282. Для обработки претензии, пожалуйста, предоставьте следующую информацию:

1. Модель и серийный номер установки.
2. Номер детали и её описание.
3. краткое описание неисправности (например, ‘деталь сломалась’ не является таковым)
4. Доказательство владения (фотокопия реквизитов).

RU

В некоторых случаях представитель отдела работы с клиентами может попросить вернуть деталь на завод для проведения осмотра перед заменой детали. Данные детали высылаются с предварительной в отдел работы с клиентами со следующей приложенной информацией:

1. Модель и серийный номер установки.
2. Краткое описание неисправности (например, ‘деталь сломалась’ не является таковым)
3. Доказательство владения (фотокопия реквизитов).
4. Номер разрешения на возврат – предоставляется представителем отдела работы с клиентом.

Перед тем, как связываться с отделом работы с клиентами, пожалуйста, примите к сведению, что на следующие расходы не распространяется гарантия.

Издержки по перевозке, фрахтовой комиссии или экспортным сборам.

Оплата работ по демонтажу и установке.

Оплата звонков в техническую поддержку.

Потеря окраски деталей из нержавеющей стали.

Неисправность детали, связанная с чисткой и уходом, или использованием ненадлежащих чистящих средств (посудомоечных машин).





ОСТОРОЖНО! Во время удаления упаковки и сборки рекомендуется носить защитные перчатки и защитные очки. Хотя во время производства для обеспечения быстрой и эффективной сборки гриля были приняты все меры для устранения острых граней, тем не менее, надлежит обращаться с деталями очень аккуратно во избежание травм.

Начало работы

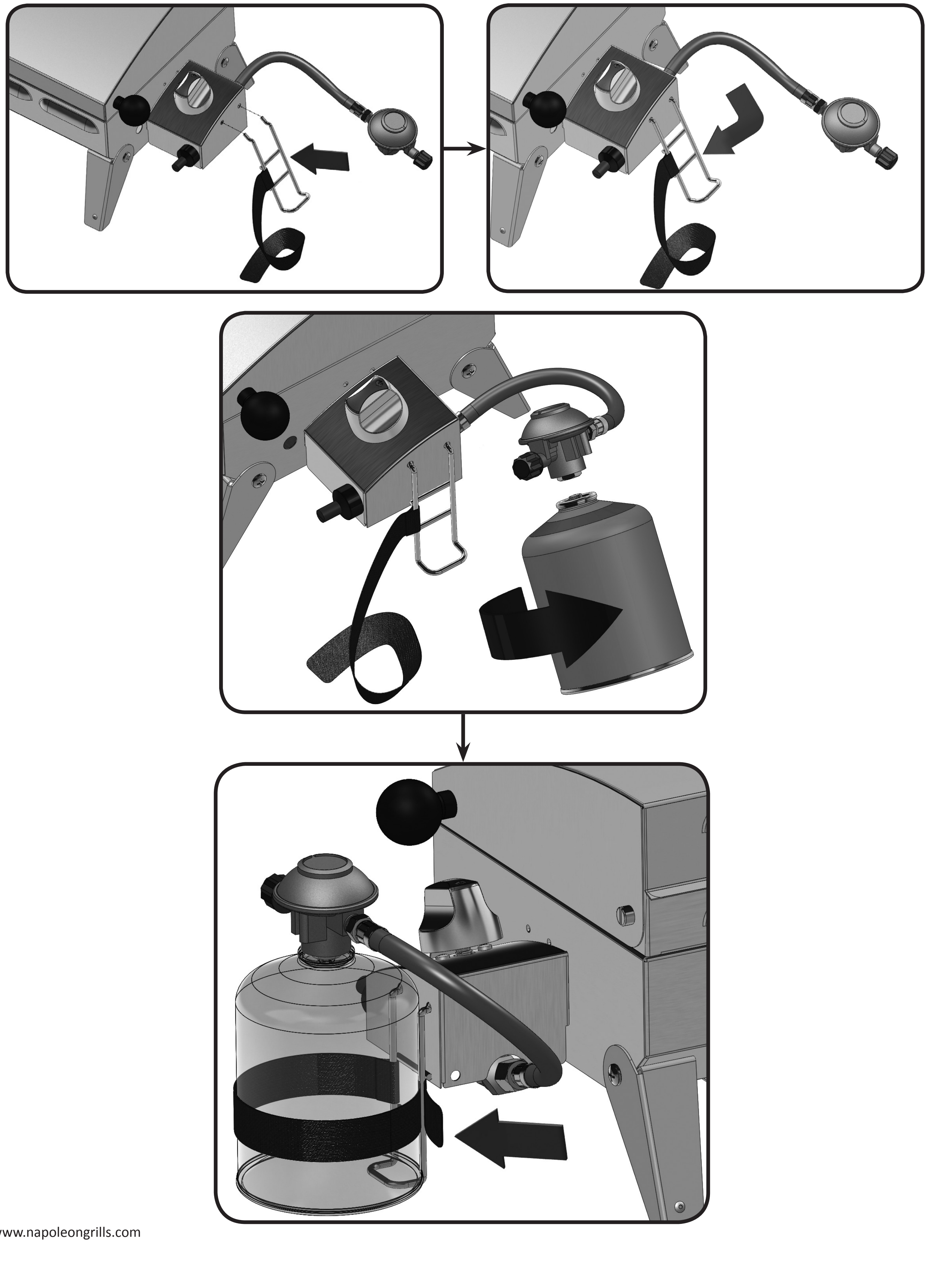
1. Уберите все упаковочные материалы. Поднимите крышку и извлеките все детали, находящиеся внутри. Проверьте по списку наличие всех деталей.
2. Не выбрасывайте упаковочный материал, пока гриль не был полностью собран и успешно введён в эксплуатацию.
3. Собирайте гриль на месте будущего использования, разложите детали на картонке или полотенце, чтобы не потерять их во время сборки.



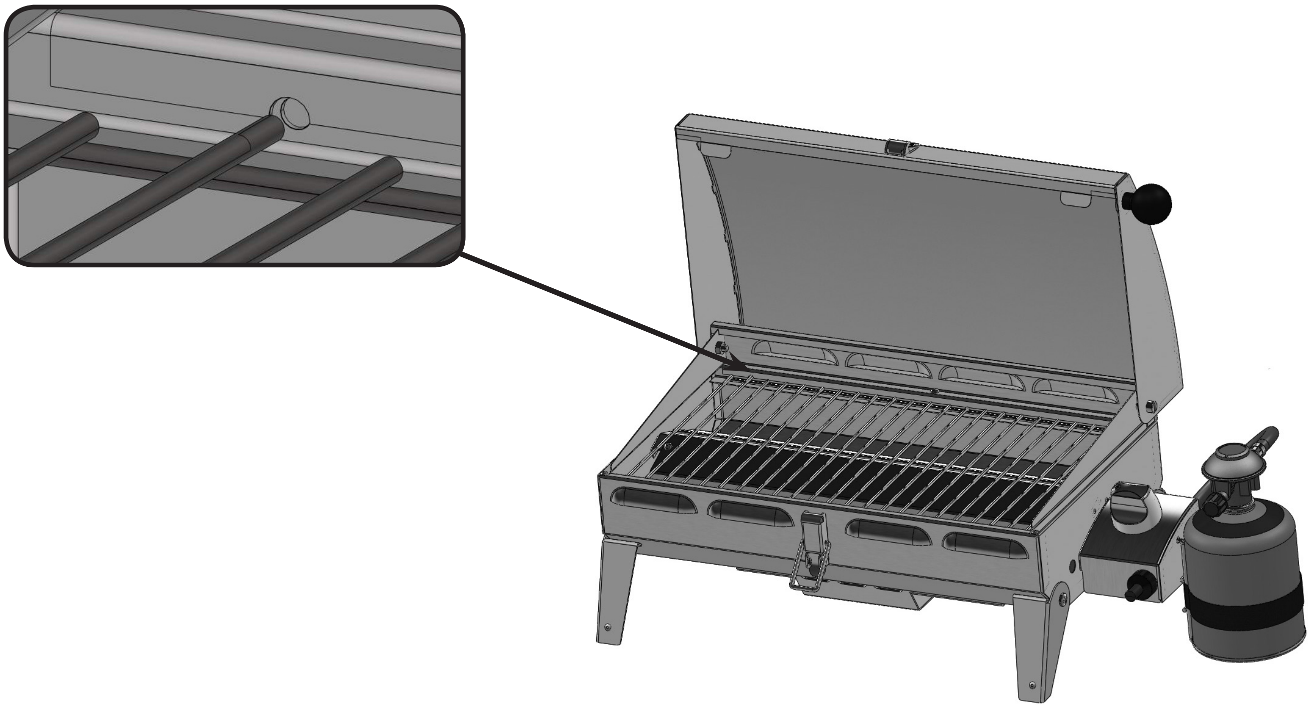
4. **Большинство деталей из нержавеющей стали поставляются в полиэтиленовых пакетах, которые необходимо снять перед установкой.**
5. Следуйте всем указаниям в порядке, указанном в инструкции.
6. Для размещения верхней части гриля на собранной тележке понадобятся два человека.

Если у вас возникли какие либо вопросы по сборке или эксплуатации гриля. или если некоторые детали отсутствуют или повреждены. пожалуйста свяжитесь с отделом работы с клиентами по телефону 1-866-820-8686 с 9 до 17 (североамериканское восточное время).

RU



RU

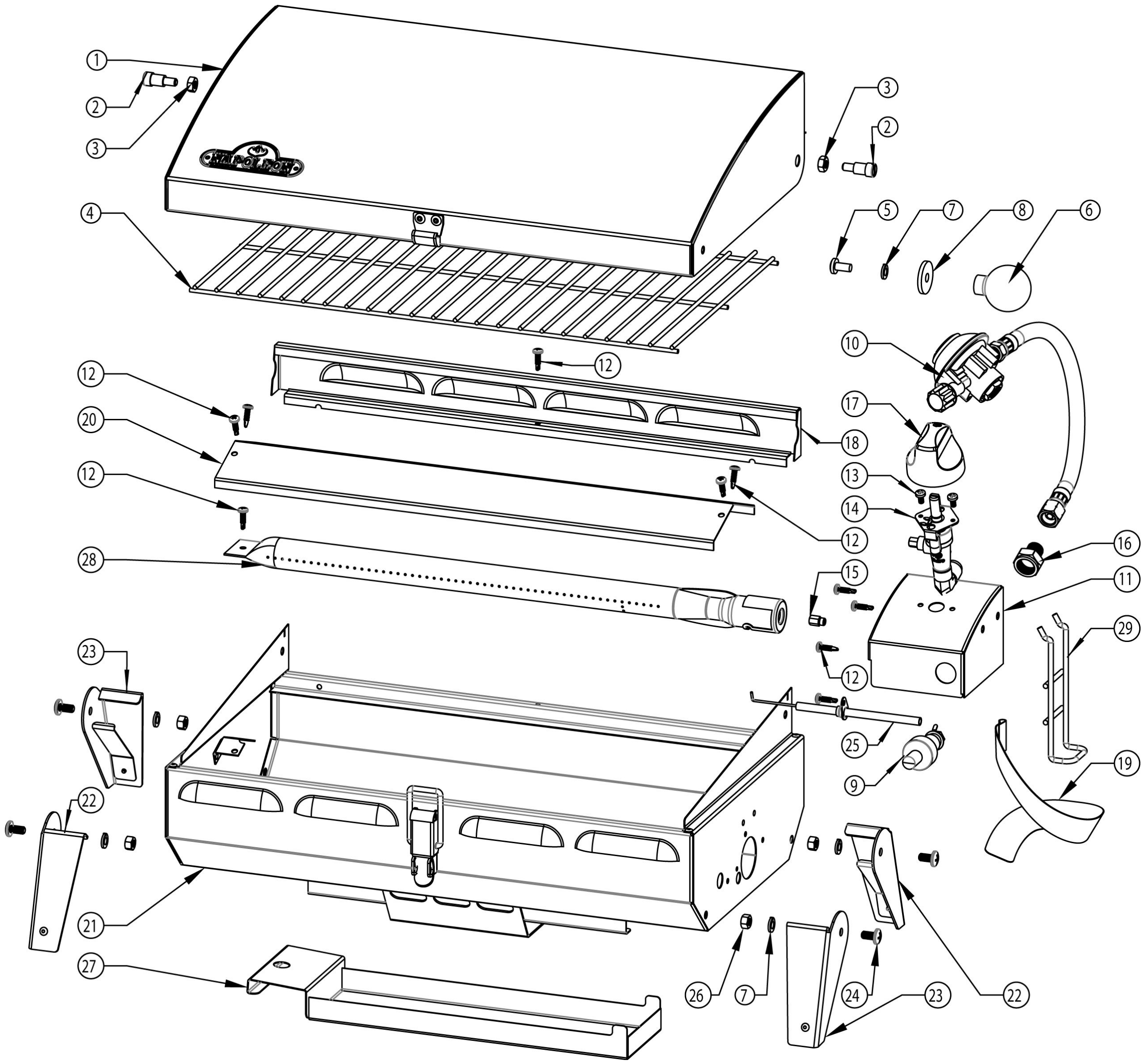


RU

Список деталей

Позиция	Деталь №	наименование	
1	n010-0666	Крышка из нержавеющей стали в сборе	x
2	n570-0095	поворотный винт крышки	x
3	n450-0025	запорная гайка 1/4 -20	x
4	n305-0075	решетка для приготовления пищи	x
5	n570-0017	винт 1/4-20 x 1/2 дюйма	x
6	n325-0066	ручка крышки	x
7	n735-0003	запорная шайба 1/4 дюйма	x
8	n735-0001	изолированная шайба	x
9	n357-0018	кнопка розжига	x
10	n530-0040	регулятор 29 Мбар	x
	n530-0041	регулятор 50 Мбар	x
11	n010-0670	корпус клапана	x
12	n570-0013	винт №8 x 5/8 дюйма	x
13	n570-0078	винт M4 x 8мм	x
14	n725-0042	клапан с соплом 29 Мбар	x
15	N455-0069	сопло 50 Мбар	x
16	n255-0014	фитинг	x
17	n380-0019r	ручка управления горелкой	x
18	n335-0055	колпак	x
19	n640-0003	хомут бака	x
20	n305-0074	заслонка	x
21	n010-0665	опора	x
22	n010-0748	ножка “A”	x
23	n010-0749	ножка “B”	x
24	z570-0024	винт M6 x 12 мм	x
25	n240-0027	электрод главной горелки	x
26	n450-0030	запорная гайка M6	x
27	n710-0067	поддон	x
28	n100-0042	гланая горелка	x
29	n160-0024	фиксатор бака	x
	63030	сумка для переноски гриля	x

RU


1
2
3
4
3
2
5
7
8
6
12
10
12
20
17
18
12
13
14
12
28
16
15
11
23
12
29
RU
25
9
19
22
21
27
26
7
24
23
22

NAPOLEON® GOURMET GRILLS

ФАКС: 705 727 4282

ЗАКАЗ АКСЕССУАРОВ И ДЕТАЛЕЙ

ПОЖАЛУЙСТА, ЗАПОЛНЯЙТЕ ПЕЧАТНЫМИ БУКВАМИ

КОНТАКТНОЕ ЛИЦО:____

ГРУЗОПОЛУЧАТЕЛЬ:____

____

____

____

ТЕЛ :____________________ **ФАКС :**____________________

EMAIL: ____________________________________

VISA ИЛИ MASTERCARD # :______________ **ДАТА ИСТЕЧЕНИЯ СРОКА ДЕЙСТВИЯ** ____________

ПОДПИСЬ:____

КОЛИЧЕСТВО	НОМЕР ДЕТАЛИ ПО КАТАЛОГУ	НАИМЕНОВАНИЕ

БЕЗ УЧЁТА НАЛОГА
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПЛАТА ЗА ПЕРЕВОЗКУ

РИ НЕОБХОДИМОСТИ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ, ПОЖАЛУЙСТА, ПРЕДОСТАВЬТЕ НОМЕР ФАКСА ИЛИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ

RU

N415-0225CE